

Vận hành và lắp đặt

hướng dẫn

Bếp từ



Để tránh nguy cơ tai nạn hoặc hư hỏng cho thiết bị, điều cần thiết là phải đọc các hướng dẫn này trước khi lắp đặt và sử dụng.
lần đầu tiên.

Nội dung

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn	5
Chăm sóc môi trường.....	14
Hướng dẫn sử dụng thiết bị.....	15
Bếp của bạn.....	15
Dữ liệu khu vực nấu ăn.....	16
Phụ kiện đi kèm.....	17
Kiểm soát.....	18
Màn hình cảm ứng.....	18
Biểu tượng	20
Trước khi sử dụng lần đầu tiên.....	21
Vệ sinh bếp lần đầu tiên.....	21
Bật bếp lần đầu tiên.....	21
Một ong@nhà.....	22
Sự liên kết	24
Cách thức hoạt động	26
Quản lý	27
năng lượng tiếng ồn.....	28
Chảo	29
Mẹo tiết kiệm năng lượng	31
Thiết lập phạm vi.....	32
Hoạt động.....	33
Sử dụng thiết bị	33
Chọn một tùy chọn menu.....	34
Hiện thị menu thả xuống.....	34
Cuộn.....	34
Thoát khỏi một cấp độ menu.....	34
Thay đổi cài đặt trong danh sách 34	
Nhận dạng Pan.....	34
Vị trí đặt đồ nấu nướng.....	35
Bật bếp nấu.....	37
Thiết lập mức công suất.....	37
Tắt vùng nấu/bếp nấu.....	37
Chỉ báo nhiệt dư	38
Kiểm soát nhiệt độ	39
Cài đặt mức công suất - phạm vi cài đặt mở rộng.....	42
Khu vực nấu ăn PowerFlex Plus 42	
Chức năng tăng cường	43
Trợ lý	45

Bộ đếm thời gian.....	48
Phút ít hơn 48	
Tự động tắt.....	49
Các chức năng bổ sung	50
Dừng lại & Đi	50
Nhắc lại.....	50
Bảo vệ lau chùi.....	51
Chế độ demo 51	
Hiển thị dữ liệu bếp.....	51
Tính năng an toàn	52
Khóa hệ thống.....	52
Tắt an toàn 53	
Bảo vệ quá nhiệt.....	53
Cài đặt	54
Lưu ý cho các viện kiểm tra.....	56
Vệ sinh và chăm sóc	57
Lưu ý an toàn khi vệ sinh và chăm sóc.....	57
Chất tẩy rửa không phù hợp.....	58
Hướng dẫn giải quyết vấn đề	59
Tin nhắn trên màn hình hiển thị	59
Hành vi bất ngờ.....	60
Kết quả không đạt yêu cầu.....	62
Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật 63	
Phụ kiện tùy chọn	64
Dịch vụ sau bán hàng	65
Liên hệ khi có lỗi.....	65
Bảo hành	65
Cài đặt.....	66
Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt 66	
Khoảng cách an toàn 67	
Ghi chú lắp đặt - lắp trên bề mặt.....	71
Kích thước lắp đặt - Lắp trên bề mặt.....	72
Kích thước lắp đặt - KM 7999 FR.....	72
Kích thước lắp đặt - KM 7999 FL	73
Lắp đặt bề mặt.....	74
Ghi chú lắp đặt - lắp âm.....	75
Kích thước lắp đặt - Lắp âm 76	
Kích thước lắp đặt - KM 7999 FL	76
Lắp đặt lắp âm.....	77

Nội dung

Kết nối điện	78
Phiếu dữ liệu sản phẩm	80
Tuyên bố về sự phù hợp của EU	81
Tuyên bố về sự phù hợp của Vương quốc Anh	82

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Bếp này tuân thủ tất cả các yêu cầu an toàn của địa phương và quốc gia có liên quan. Tuy nhiên, sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và thiệt hại về vật chất.

Đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt trước khi sử dụng bếp. Chúng chứa thông tin quan trọng về an toàn, lắp đặt, sử dụng và bảo trì. Điều này ngăn ngừa cả thương tích cá nhân và hư hỏng mặt bếp.

Theo tiêu chuẩn IEC 60335-1, Miele rõ ràng và khuyến cáo mạnh mẽ rằng bạn nên đọc và làm theo hướng dẫn trong chương về lắp đặt bếp cũng như hướng dẫn an toàn và cảnh báo.

Miele không chịu trách nhiệm về thương tích hoặc thiệt hại gây ra do không tuân thủ các hướng dẫn này.

Hãy giữ những hướng dẫn này ở nơi an toàn và chuyển chúng cho bất kỳ chủ sở hữu tương lai nào.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Ứng dụng đúng Bếp này

được thiết kế để sử dụng trong gia đình và sử dụng trong các môi trường tư ờng tự khác.

Bếp này không

được thiết kế để sử dụng ngoài trời. Bếp chỉ được

thiết kế để sử dụng trong gia đình để nấu thức ăn và giữ ấm.

Bất kỳ cách sử dụng nào khác đều không được nhà sản xuất hỗ trợ và có thể gây nguy hiểm. Bếp

này không dành cho những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát và hướng dẫn về cách sử dụng bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Họ chỉ được sử dụng bếp mà không có sự giám sát nếu họ đã được hướng dẫn cách sử dụng bếp một cách an toàn. Họ phải có khả năng nhận biết và hiểu được những nguy hiểm khi sử dụng sai mục đích.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn với trẻ em Trẻ em

dưới 8 tuổi phải tránh xa bếp trừ khi chúng được giám sát liên tục. Trẻ em trên 8 tuổi có thể sử dụng bếp mà không cần giám sát

nếu chúng đã được giải thích rõ ràng về cách vận hành bếp và chúng có thể sử dụng bếp một cách an toàn. Trẻ em phải có khả năng hiểu và nhận biết những nguy hiểm có thể xảy ra do vận hành không đúng cách. Không được phép trẻ em vệ sinh bếp mà không có người giám sát. Vui lòng giám sát trẻ em ở gần bếp và không để

chúng chơi đùa với bếp. Bếp sẽ nóng khi sử dụng và vẫn nóng trong một thời gian sau khi tắt. Giữ trẻ em tránh xa bếp cho đến khi bếp nguội và không có nguy cơ bị bỏng.

Nguy cơ bị bỏng.

Không cất bất kỳ thứ gì có thể khơi dậy sự chú ý của trẻ em ở khu vực cất giữ phía trên hoặc phía sau bếp. Nếu không, trẻ có thể bị cám dỗ trèo lên bếp. Nguy cơ bị bỏng.

Đặt nồi và chảo trên vùng nấu sao cho trẻ em không thể kéo

chúng xuống và tự làm bỏng mình. Nguy cơ ngạt thở! Trong khi chơi, trẻ em có thể bị vấp ngã vào vật liệu đóng gói (như màng bọc thực phẩm) hoặc kéo vật liệu đó qua đầu với nguy cơ ngạt thở. Để vật liệu đóng gói tránh xa trẻ em.

Kích hoạt khóa hệ thống để đảm bảo trẻ em không thể vô tình bật bếp.

Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

An toàn kỹ thuật Việc

lắp đặt, bảo trì và sửa chữa trái phép có thể gây nguy hiểm đáng kể cho ngư ời dùng. Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa chỉ đư ợc thực hiện bởi kỹ thuật viên đư ợc Miele ủy quyền.

Hư hỏng ở mặt bếp có thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Kiểm tra xem mặt bếp có dấu hiệu hư hỏng nào không. Không sử dụng mặt bếp nếu mặt bếp bị hư hỏng. Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cung cấp điện độc lập hoặc hệ thống cung cấp điện không đồng bộ với nguồn điện chính (ví dụ: mạng lưới ới đảo, hệ thống dự phòng). Điều kiện tiên quyết để vận hành là hệ thống cung cấp điện phải tuân thủ các thông số kỹ thuật của EN 50160 hoặc tiêu chuẩn tương đư ợng.

Chức năng và hoạt động của các biện pháp bảo vệ đư ợc cung cấp trong hệ thống điện gia dụng và trong sản phẩm Miele này cũng phải đư ợc duy trì trong hoạt động biệt lập hoặc trong hoạt động không đồng bộ với nguồn điện chính, hoặc các biện pháp này phải đư ợc thay thế bằng các biện pháp tương đư ợng đư ợng trong hệ thống. Như đã mô tả, ví dụ, trong phiên bản hiện tại của BS OHSAS 18001-2 ISO 45001.

Chỉ có thể đảm bảo an toàn điện của bếp này khi đư ợc nối đất đúng cách. Điều cần thiết là phải đáp ứng yêu cầu an toàn tiêu chuẩn này. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, vui lòng yêu cầu thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện. Để tránh nguy cơ làm hỏng bếp, hãy đảm bảo đư ợc liệu kết nối trên

bảng dữ liệu (điện áp và tần số) khớp với nguồn điện chính trư ợc khi kết nối bếp với nguồn điện chính.

Tham khảo ý kiến thợ điện có trình độ nếu có thắc mắc.

Không kết nối bếp với nguồn điện chính bằng bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc dây nối dài. Đây là nguy cơ gây cháy nổ và không đảm bảo an toàn cần thiết cho thiết bị. Vì lý do an toàn, bếp này chỉ có thể đư ợc sử dụng sau khi đã đư ợc lắp sẵn.

Không đư ợc sử dụng bếp này ở nơi không cố định (ví dụ như trên tàu). Không bao giờ mở vỏ

bếp.

Việc chạm hoặc can thiệp vào các kết nối điện, linh kiện và bộ phận cơ khí rất nguy hiểm cho ngư ời sử dụng và có thể gây ra lỗi vận hành.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Trong thời gian bếp còn bảo hành, việc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi kỹ thuật viên dịch vụ được Miele ủy quyền. Nếu không, bảo hành sẽ không còn hiệu lực. Miele chỉ có thể đảm

bảo an toàn cho thiết bị khi sử dụng các bộ phận thay thế chính hãng của Miele. Các bộ phận bị lỗi chỉ được thay thế bằng các bộ phận thay thế của Miele. Bếp không được thiết kế để sử dụng với công tắc hẹn giờ bên ngoài

hoặc hệ thống điều khiển từ xa. Bếp phải được kết nối với nguồn điện bởi một thợ điện có trình độ (xem "Lắp

đặt - Kết nối điện"). Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, phải được thay thế bằng cáp kết nối nguồn điện chuyên dụng bởi một thợ điện có trình độ (xem "Kết

nối điện" trong chương "Lắp đặt").

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Bếp phải được ngắt khỏi nguồn điện chính trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa. Đảm bảo không cấp điện cho thiết bị cho đến khi lắp đặt xong hoặc cho đến khi thực hiện bất kỳ công việc bảo trì hoặc sửa chữa nào. Nguy cơ điện giật. Không sử dụng bếp nếu bếp bị lỗi hoặc nếu bề mặt gốm bị nứt, sứt mẻ hoặc hư hỏng theo bất kỳ cách nào. Tắt bếp ngay lập tức. Ngắt bếp khỏi nguồn điện chính. Liên hệ với Dịch vụ Miele. Nếu bếp được lắp sau cửa tủ, không được đóng cửa khi bếp đang sử dụng. Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ sau cánh cửa đóng. Điều này có thể làm hỏng bếp, vỏ bếp và sàn nhà. Không đóng cửa cho đến khi đèn báo nhiệt dư tắt.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Sử dụng đúng cách

Bếp sẽ nóng khi sử dụng và vẫn nóng trong một thời gian sau khi tắt. Có nguy cơ bị bỏng cho đến khi đèn báo nhiệt dư tắt. Dầu và mỡ có thể quá nóng và bắt lửa. Không để bếp không có người đi

trông coi khi nấu bằng dầu và mỡ. Nếu bếp bắt lửa, không được cố gắng dập tắt ngọn lửa bằng nước.

Ngắt kết nối bếp với nguồn điện và sử dụng chặn chữa cháy phù hợp, nắp nồi, khăn ẩm hoặc vật tư ứng tự để dập tắt ngọn lửa. Không để bếp không có người trông

coi khi đang sử dụng. Cần liên tục theo dõi bếp trong khi đun sôi và chiên nhanh.

Ngọn lửa có thể làm cháy bộ lọc mỡ của máy hút mùi. Không đốt lửa dư đi

máy hút mùi. Bình xịt, bình xịt và các chất dễ cháy khác có thể bắt lửa khi đun nóng. Do đó, không cất những vật dụng hoặc

chất đó trong ngăn kéo dư đi bếp. Khay đựng dao kéo phải chịu nhiệt. Không đun nóng chảo rỗng. Không hâm nóng thức ăn trong hộp đựng kín như hộp thiếc hoặc lọ kín trên bếp, vì áp suất có thể tích tụ trong hộp đựng, khiến hộp nổ. Không che bếp, ví dụ bằng nắp bếp, vải hoặc giấy bạc bảo

vệ. Vật liệu này có thể bắt lửa, vỡ hoặc tan chảy nếu bếp vô tình bật hoặc nếu nhiệt còn sót lại vẫn còn. Khi thiết bị được bật cố ý hoặc vô tình, hoặc khi vẫn còn nhiệt dư, có

nguy cơ các vật dụng bằng kim loại đặt trên bếp sẽ nóng lên. Các vật liệu khác có thể tan chảy hoặc bắt lửa. Nắp chảo ẩm có thể dính vào bề mặt gốm và khó tháo ra. Không sử dụng bếp làm nơi để bất cứ thứ gì. Tắt bếp sau khi sử dụng.

Bạn có thể bị bỏng trên bếp nóng. Bảo vệ tay bằng miếng lót nồi hoặc găng tay chịu nhiệt khi cầm nồi và chảo nóng. Không để chúng bị ướt hoặc ẩm, vì điều này khiến nhiệt truyền qua vật liệu nhanh hơn, có nguy cơ bị bỏng hoặc bỏng. Khi sử dụng thiết bị điện, ví dụ như máy xay thực phẩm cầm tay, gần bếp, hãy đảm bảo rằng cáp của thiết bị điện không thể tiếp xúc với bếp nóng. Lớp cách điện trên cáp có thể bị hỏng.

Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

Các hạt muối, đư ớng và cát (ví dụ như từ việc rửa rau) có thể gây trầy xước nếu chúng bám vào dư ới để chảo. Đảm bảo bề mặt gốm sạch trư ớc khi đặt chảo lên trên.

Ngay cả một vật nhẹ cũng có thể gây hư hỏng trong một số trư ớng hợp. Không đư ợc làm rơi bất cứ thứ gì lên bề mặt gốm. Các vật nóng đặt xuống màn hình cảm ứng có thể làm hỏng bộ phận điện tử bên

dư ới. Không bao giờ đặt đồ nấu nư ớng nóng vào khu vực màn hình cảm ứng. Không để đư ớng rắn hoặc lỏng, hoặc các mảnh nhựa hoặc giấy bạc nhôm rơi vào bếp khi bếp còn nóng vì chúng có

thể làm hỏng bề mặt gốm khi bếp nguội. Nếu điều này xảy ra, hãy tắt thiết bị và cạo sạch tất cả các cặn đư ớng, nhựa hoặc nhôm khi vẫn còn nóng, sử dụng lư ới cạo có chần phù hợp để sử dụng trên kính. Đeo găng tay khi thực hiện thao tác này. Để bề mặt gốm nguội rồi vệ sinh bằng chất tẩy rửa bếp gốm phù hợp. Thực phẩm có tính axit như giấm, mứt hoặc nư ớc chanh có thể làm đổi màu bề mặt gốm. Loại bỏ ngay các cặn axit. Chảo bị sôi khô có thể làm hỏng mặt kính gốm. Không để bếp không có ngư ời trông coi khi đang sử dụng. Chỉ sử dụng nồi và chảo có đáy nhẵn. Đáy nhám sẽ làm xước mặt kính gốm.

Nâng chảo vào đúng vị trí trên bếp. Trư ợt chúng vào đúng vị trí có thể gây trầy xước. Vì nhiệt cảm ứng hoạt động rất nhanh nên trong một số trư ớng hợp, đáy chảo có thể nóng lên đến nhiệt độ mà dầu hoặc mỡ tự bốc cháy trong thời gian rất ngắn. Không bao giờ để bếp không có ngư ời trông coi khi đang sử dụng! Không

bao giờ sử dụng chức năng Booster để làm nóng dầu hoặc mỡ. Làm nóng dầu hoặc mỡ trong tối đa 1 phút bằng chức

năng Manual 1-9 . Đối với những ngư ời đư ợc lắp máy tạo nhịp tim: Xin lư u ý rằng khu vực xung quanh bếp có điện

từ. Rất khó có khả năng ảnh hư ớng đến máy tạo nhịp tim. Tuy nhiên, nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy tham khảo ý kiến của nhà sản xuất máy tạo nhịp tim hoặc bác sĩ. Để tránh làm hỏng các vật dụng dễ bị ảnh hư ớng bởi trư ớng điện tử, ví dụ như thẻ tín dụng, thiết bị lư u trữ kỹ thuật

số, máy tính bỏ túi, v.v., không để chúng ở gần bếp nấu.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Đồ dùng bằng kim loại đũa được cất giữ trong ngăn kéo đũa bếp có thể trở nên nóng nếu thiết bị đũa được sử dụng nhiều trong thời gian dài.

Bếp đũa được trang bị quạt làm mát. Nếu có ngăn kéo đũa lắp trực tiếp bên đũa bếp, hãy đảm bảo có đủ khoảng cách giữa các ngăn kéo. Ngăn kéo và đồ bên trong cũng như mặt đũa của bếp để đảm bảo thông gió đầy đủ cho bếp.

Nếu có ngăn kéo đũa lắp trực tiếp bên đũa bếp, không đũa được cất giữ bất kỳ các vật nhọn hoặc nhỏ, giấy, khăn ăn, v.v. trong ngăn kéo. Họ có thể đi vào qua các khe thông gió hoặc bị hút vào vỏ máy bởi quạt và làm hỏng quạt hoặc làm giảm khả năng làm mát.

Máy phát điện cảm ứng có thể bị hư hỏng hoặc thậm chí bị phá hủy nếu bạn sử dụng tấm chuyển đổi cảm ứng cho đồ nấu nướng. Không sử dụng tấm chuyển đổi cảm ứng.

Vệ sinh và chăm sóc

Không sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh bếp này. Hơi nước có thể chạm tới các bộ phận điện và gây ra hiện tượng đoản mạch.

Nếu bếp đũa lắp trên lò nhiệt phân, bếp không nên đũa được sử dụng trong khi quá trình nhiệt phân đang đũa được thực hiện, vì điều này có thể kích hoạt cơ chế bảo vệ quá nhiệt trên bếp (xem phần có liên quan).

Chăm sóc môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói

Vật liệu đóng gói đư ợc sử dụng để xử lý và bảo vệ thiết bị khỏi

thiệt hại vận chuyển. Vật liệu đóng gói đư ợc sử dụng đư ợc lựa chọn từ các vật liệu

thân thiện với môi trường cho thải bỏ và thu ờng có thể tái chế.

Tái chế vật liệu đóng gói giúp giảm việc sử dụng nguyên liệu thô. Sử dụng các điểm thu gom vật liệu cụ thể cho các vật liệu có giá trị và tận dụng các tùy chọn trả lại. Đại lý Miele của bạn sẽ thực hiện vật liệu đóng gói đi.

Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn

Các thiết bị điện và điện tử chứa nhiều vật liệu có giá trị. Chúng cũng

chứa một số vật liệu, hợp chất

và các thành phần thiết yếu

để chúng hoạt động bình thường và an toàn.

Những thứ này có thể gây nguy hiểm cho con người

sức khỏe và môi trường nếu thải bỏ cùng

với rác thải sinh hoạt hoặc nếu

xử lý không đúng cách. Xin đừng,

do đó, hãy vứt bỏ thiết bị cũ của bạn

với rác thải sinh hoạt.



Thay vào đó, hãy sử dụng chính thức

thu gom và xử lý đư ợc chỉ định

điểm để loại bỏ và tái chế các thiết bị điện

và điện tử trong nhà bạn

cộng đồng địa phương, với đại lý của bạn hoặc

với Miele, miễn phí. Theo luật, bạn

chịu trách nhiệm duy nhất cho việc xóa bất kỳ

dữ liệu cá nhân từ thiết bị cũ

trư ớc khi xử lý. Bạn có nghĩa vụ pháp lý

để loại bỏ bất kỳ pin cũ nào

không đư ợc bao bọc an toàn bởi thiết bị

và tháo bỏ bất kỳ bóng đèn nào mà không phá

hủy chúng, nếu có thể.

Những thứ này phải đư ợc mang đến một điểm thu

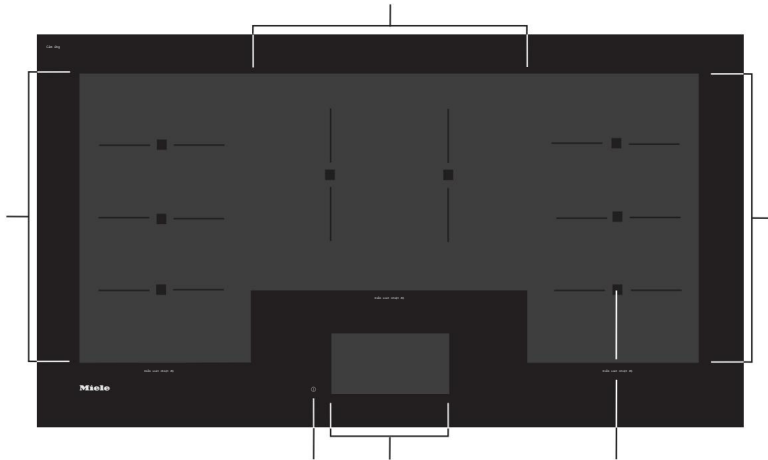
thập thích hợp nơi chúng có thể đư ợc trao

miễn phí. Hãy đảm bảo rằng

thiết bị cũ của bạn không gây nguy hiểm cho trẻ

em khi đư ợc cất giữ để thải bỏ.

Bếp của bạn



a Khu vực nấu PowerFlex Plus với TempControl b

Khu vực nấu PowerFlex Plus với TempControl c

Khu vực nấu PowerFlex Plus với TempControl d

Cảm biến cho TempControl e

Màn hình cảm

ứng f Điều khiển cảm biến Bật/Tắt bếp

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

Dữ liệu khu vực nấu ăn

Khu vực nấu	Kích thước tính bằng mm ¹	Công suất định mức tối đa tính bằng watt cho 230 V ²
ăn	382 x 226	Bình thường 2800 Tăng cường 3600
	286 x 365	Bình thường 2800 Tăng cường 3600
	382 x 226	Bình thường 2800 Tăng cường 3600
		Tổng cộng 10.800

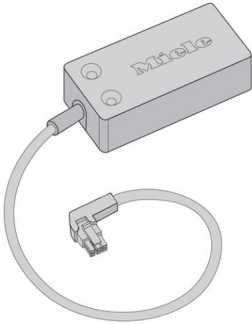
¹ Phạm vi được đưa ra tương ứng với bề mặt để tối đa của dụng cụ nấu có thể đã sử dụng.

² Công suất có thể thay đổi tùy thuộc vào kích thước và chất liệu của dụng cụ nấu ăn được sử dụng.

Phụ kiện đi kèm Các phụ kiện đi

kèm với thiết bị của bạn cũng như nhiều phụ kiện tùy chọn khác đều có thể đặt hàng từ Miele (xem phần "Phụ kiện tùy chọn").

Thiết bị phát WiFi XKS 3170 W



Kiểm soát

Màn hình cảm ứng

Nguy cơ hư hỏng do vật sắc nhọn hoặc do đồ nấu nư ớng nóng.

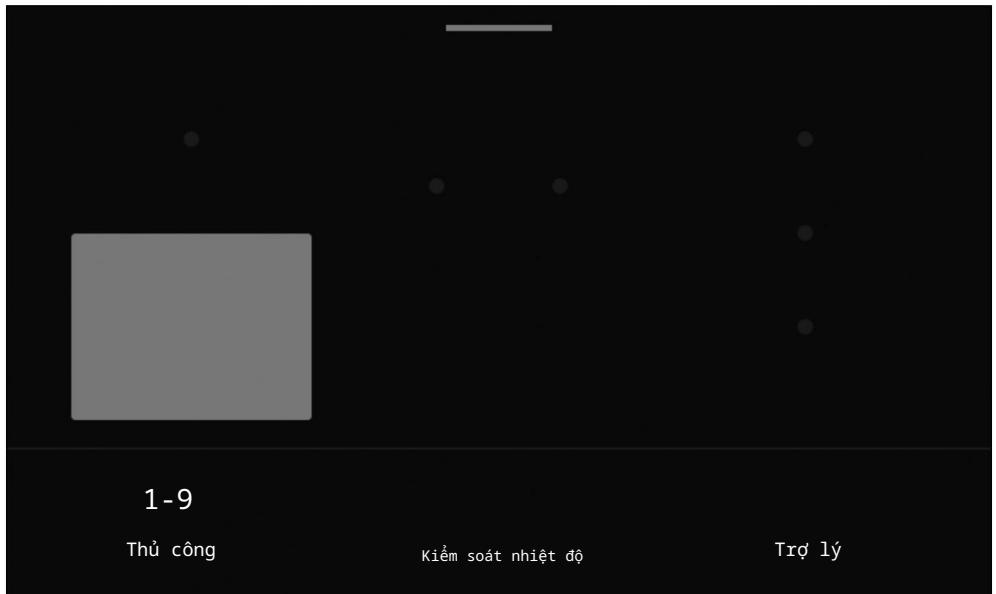
Màn hình cảm ứng có thể bị trầy xước do các vật nhọn hoặc sắc, ví dụ như bút. Đặt đồ nấu ăn nóng lên màn hình cảm ứng có thể làm hỏng bộ phận điện tử bên dư ới.

Chỉ chạm ngón tay vào màn hình.

Không đặt vật gì lên màn hình cảm ứng.

Không đặt đồ nấu nóng lên màn hình cảm ứng.

Màn hình cảm ứng đư ợc chia thành 3 vùng.



Trên

cùng ở phía trên màn hình cảm ứng có một đũa màu cam nơi bạn có thể mở menu kéo xuống. Menu kéo xuống cho phép bạn thực hiện cài đặt trong khi nấu.

Đũa dẫn menu xuất hiện ở bên trái tiêu đề. Các tùy chọn menu riêng lẻ đũa phân tách bằng một đũa thẳng đứng.

Nếu bạn chạm vào tên menu ở đầu trang, màn hình sẽ chuyển sang menu đó.

Ở giữa

Các vùng nấu nằm ở giữa. Các vùng nấu đang hoạt động đũa tô sáng màu xám và chỉ ra thời gian chạy chương trình nếu quá trình nấu đã bắt đầu. Tùy thuộc vào chế độ nấu, mức nhiệt độ hoặc công suất đã chọn cũng sẽ đũa hiển thị. Vùng nấu đã chọn đũa tô sáng màu cam.

Chân trang

Phần chân trang chứa các ký hiệu cho menu chính. Chọn chế độ nấu ăn ở đây.

Kiểm soát

Biểu tượng

Menu chính

Biểu tượng	Nghĩa
1-9 Thủ công	Nấu thủ công - lựa chọn mức công suất
Kiểm soát nhiệt độ	Chiên bằng cảm biến - lựa chọn nhiệt độ
Trợ lý	Chức năng hỗ trợ nấu các món ăn đã chọn và công thức nấu ăn lại

Menu kéo xuống

Biểu tượng	Nghĩa
tự động	Bảo vệ lau chùi
	Biểu tượng này cho biết có thông tin bổ sung và lời khuyên về cách sử dụng thiết bị.
	Dừng lại và đi
	Ít hơn phút
	Khóa hệ thống
	Cài đặt

Các biểu tượng khác

Các ký hiệu khác sẽ xuất hiện tùy thuộc vào chức năng được chọn.

Biểu tượng	Nghĩa
tự động	Tự động tắt
	Điều này sẽ đưa bạn trở lại menu trước đó hoặc thực đơn chính.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Vệ sinh bếp lần đầu tiên

Tháo bỏ mọi lớp màng bảo vệ và nhãn dán.

Không gỡ bỏ nhãn dán mang thông tin về an toàn, lắp đặt hoặc bảng dữ liệu.

Điều này giúp việc bảo dưỡng và sửa chữa dễ dàng hơn. Trước khi sử

dụng lần đầu tiên, chỉ vệ sinh bếp bằng khăn ẩm rồi lau khô.

Bật bếp lần đầu tiên

Đặt ngôn ngữ Chọn

ngôn ngữ bạn muốn. Xác nhận bằng OK.

Sử dụng bếp lần đầu Các bộ phận kim loại

có lớp phủ bảo vệ có thể tỏa ra mùi nhẹ khi đun nóng lần đầu.

Cuộn dây cảm ứng cũng có thể tỏa ra mùi nhẹ trong vài giờ đầu hoạt động. Mùi này sẽ ít đáng chú ý hơn sau mỗi lần sử dụng tiếp theo trước khi biến mất hoàn toàn.

Mùi và hơi bốc ra không phải là dấu hiệu của kết nối hoặc thiết bị bị lỗi và chúng không gây nguy hiểm cho sức khỏe.

Xin lưu ý rằng thời gian làm nóng trên bếp từ ngắn hơn nhiều so với bếp thông thường.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Mật ong@nhà

Yêu cầu: - Mạng

WiFi tại nhà - Thiết bị phát

WiFi đi kèm phải được lắp đặt.

Sau khi lắp đặt thiết bị WiFi, bếp có thể được kết nối với mạng WiFi tại nhà.

Nếu máy hút mùi Miele của bạn cũng được kết nối với mạng WiFi tại nhà, bạn có thể điều khiển máy hút mùi tự động bằng chức năng Con@ctivity.

Bạn có thể tìm thêm thông tin trong hướng dẫn vận hành và lắp đặt máy hút mùi của bạn.

Đảm bảo tín hiệu mạng WiFi đủ mạnh ở nơi lắp bếp.

Có nhiều cách để kết nối bếp nấu của bạn với mạng WiFi.

Bếp cần tối đa 2 W ở chế độ chờ kết nối mạng.

Khả năng kết nối WiFi

Kết nối WiFi chia sẻ dải tần số với các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và điều khiển từ xa)

đồ chơi). Điều này có thể gây ra lỗi kết nối không thường xuyên hoặc thậm chí là lỗi hoàn toàn. Do đó, chúng tôi không thể đảm bảo tính khả dụng của các chức năng nổi bật.

Tính khả dụng của Miele@home Khả

năng sử dụng ứng dụng Miele phụ thuộc vào tính khả dụng của dịch vụ Miele@home tại quốc gia của bạn.

Dịch vụ Miele@home không khả dụng ở mọi quốc gia.

Để biết thông tin về tình trạng còn hàng, vui lòng truy cập www.miele.com.

Ứng dụng Miele

Bạn có thể tải xuống miễn phí ứng dụng Miele từ Apple App Store® hoặc từ Google Play Store™.



Sau khi cài đặt ứng dụng Miele trên thiết bị di động, bạn có thể thực hiện những thao tác sau:

- Gọi thông tin về tình trạng hoạt động của bếp
- Gọi điện thông tin về chương trình trình tự của bếp của bạn
- Thiết lập mạng Miele@home với các thiết bị Miele khác có hỗ trợ WiFi

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Thiết lập Miele@home

Kết nối qua ứng dụng Có thể sử

dụng ứng dụng Miele@mobile để kết nối với mạng của bạn. Cài đặt ứng dụng

Miele@mobile trên thiết bị di động của bạn.

Để kết nối, bạn sẽ cần: 1. Mật

khẩu mạng WiFi của bạn 2. Mật khẩu cho

bếp nấu của bạn Mật khẩu cho bếp nấu

của bạn bao gồm 9 chữ số cuối của số sê-ri.

Bạn có thể tìm số sê-ri trong Cài đặt ở Phiên bản phần mềm (xem "Chức năng bổ sung - Hiển thị dữ liệu bếp nấu"). **Bật bếp nấu.**

Thiết bị di động: khởi động

ứng dụng Miele@mobile.

Hob: chọn Cài đặt . Hob:

chạm vào Miele@home | Kích hoạt | Đăng nhập qua Ứng dụng.

Thiết bị di động: làm theo hướng dẫn của người dùng trong ứng dụng.

Màn hình cảm ứng hiển thị thông báo Kết nối đã được thiết lập thành công.

Kết nối qua WPS

Điều kiện tiên quyết: bạn phải có WPS

(Thiết lập dự phòng bảo vệ bằng WiFi) tương thích bộ định tuyến.

Bật bếp.

Hob: chạm vào Miele@home | Kích hoạt |

Đăng nhập qua WPS.

Bộ định tuyến WiFi: kích hoạt chức năng WPS

trên bộ định tuyến WiFi của bạn.

Mặt bếp: màn hình cảm ứng hiển thị thông báo

Kết nối đã được thiết lập thành công.

Mẹo: Nếu bộ định tuyến WiFi của bạn không hỗ

trợ WPS, vui lòng kết nối qua ứng

dụng Miele@mobile.

Thiết bị di động: làm theo hướng dẫn của

người dùng trong ứng dụng.

Hủy bỏ quá trình

Chạm vào Hủy kích hoạt.

Đặt lại cài đặt

Không cần thiết phải thiết lập lại khi thay thế bộ phát sóng không dây hoặc bộ định tuyến.

Bật bếp.

Gọi menu cài đặt (xem "Cài đặt ").

Chạm vào Miele@home

| Đặt lại.

Màn hình cảm ứng hiển thị thông báo Đã đặt lại cài đặt mạng.

Đặt lại cài đặt nếu bạn đang vứt bỏ bếp, bán

bếp hoặc đưa bếp đã qua sử dụng vào hoạt động.

Đây là cách duy nhất để đảm bảo rằng tất cả dữ

liệu cá nhân đã được xóa và chủ sở hữu

trước sẽ không thể truy cập vào bếp nữa.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Con@ctivity

Con@ctivity là hệ thống giao tiếp trực tiếp giữa bếp nấu của bạn và máy hút mùi Miele. Con@ctivity cho phép máy hút mùi hoạt động tự động tùy thuộc vào trạng thái hoạt động của bếp nấu.

Bạn có thể tìm hiểu thêm thông tin trong hướng dẫn sử dụng và lắp đặt máy hút mùi.

Bếp cần tối đa 2 W ở chế độ chờ kết nối mạng.

Tính khả dụng của kết nối WiFi Kết nối WiFi

chia sẻ dải tần số với các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể gây ra lỗi kết nối không thư ờng xuyên hoặc thậm chí là lỗi kết nối hoàn toàn.

Do đó, chúng tôi không thể đảm bảo tính khả dụng của các chức năng nổi bật.

Thiết lập Con@ctivity Bạn có thể

thiết lập Con@ctivity giữa bếp nấu và máy hút mùi bằng mạng WiFi tại nhà hoặc kết nối WiFi trực tiếp.

Con@ctivity thông qua mạng WiFi tại nhà (Con@ctivity 3.0)

Yêu cầu:

- Mạng WiFi gia đình
- Thiết bị phát WiFi đi kèm với thiết bị của bạn phải đ ợc lắp
- Máy hút mùi Miele có kết nối WiFi

Kết nối máy hút mùi và bếp nấu với mạng WiFi tại nhà của bạn (xem phần "Trước khi sử dụng lần đầu tiên - Miele@home").

Chức năng Con@ctivity sẽ đ ợc kích hoạt tự động.

Bạn có thể tìm thấy thông tin cần thiết về cách kết nối máy hút mùi trong hướng dẫn vận hành và lắp đặt kèm theo.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Kết nối thông qua kết nối WiFi trực tiếp
(Con@ctivity 3.0)

Yêu cầu:

- Thiết bị phát WiFi đi kèm với thiết bị của bạn phải được lắp
- Máy hút mùi Miele có kết nối WiFi

Bạn có thể tìm thấy thông tin cần thiết về cách kết nối máy hút mùi trong hướng dẫn vận hành và lắp đặt kèm theo.

Bật bếp.

Gọi menu cài đặt (xem "Cài đặt").

Chạm vào Miele@home | Kích hoạt | Kết nối.

Màn hình cảm ứng hiển thị thông báo Kết nối đã được thiết lập thành công.

Khi kết nối thành công, đèn 2 và 3 sẽ sáng liên tục trên máy hút mùi.

Thoát chế độ kết nối trên máy hút mùi bằng cách nhấn nút chạy .

Con@ctivity hiện đã được kích hoạt.

Với kết nối WiFi trực tiếp, không thể kết nối bếp nấu và máy hút mùi với mạng gia đình. Nếu muốn thực hiện sau, trước tiên phải ngắt kết nối WiFi trực tiếp giữa bếp nấu và máy hút mùi (xem "Đặt lại cài đặt" và "Ngắt kết nối WiFi" trong hướng dẫn vận hành và lắp đặt máy hút mùi).

Hủy bỏ quá trình

Chạm vào Hủy kích hoạt.

Đặt lại cài đặt

Không cần thiết phải thiết lập lại khi thay thế bộ phát sóng không dây hoặc bộ định tuyến.

Bật bếp.

Gọi menu cài đặt (xem "Cài đặt"). Chạm

vào Miele@home | Đặt lại.

Màn hình cảm ứng hiển thị thông báo Đã đặt lại cài đặt mạng.

Đặt lại cài đặt nếu bạn đang vứt bỏ bếp, bán bếp hoặc đưa bếp đã qua sử dụng vào hoạt động. Đây là cách duy nhất để đảm bảo rằng tất cả dữ liệu cá nhân đã được xóa và chủ sở hữu trước sẽ không thể truy cập vào bếp nữa.

Nó hoạt động như thế nào

Cuộn dây cảm ứng nằm bên dưới bề mặt gốm.
Các cuộn dây này tạo ra từ trường phản ứng
trực tiếp với đáy của dụng cụ nấu và làm nóng
nó. Bản thân bề mặt gốm được làm nóng gián
tiếp bởi nhiệt tỏa ra từ dụng cụ nấu.

Bếp từ sẽ tự động nhận biết vị trí, kích
thước và hình dạng của dụng cụ nấu.

Vùng nấu từ chỉ hoạt động khi đặt dụng cụ nấu
có đế từ tính lên trên (xem phần “Dụng cụ nấu”).

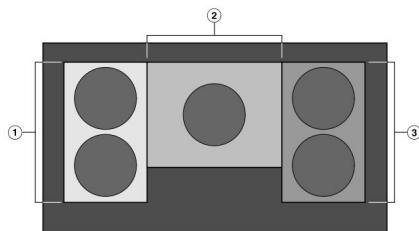
Nguy cơ bỏng do vật nóng.

Khi thiết bị được bật một cách cố ý hoặc
vô tình, hoặc khi vẫn còn nhiệt dư, các vật
dụng bằng kim loại đặt trên bếp có nguy cơ
nóng lên.

Không sử dụng thiết bị này làm nơi để bất cứ
vật gì.

Sau khi sử dụng, hãy tắt bếp bằng nút
điều khiển cảm biến.

Khu vực nấu ăn



một khu vực nấu ăn PowerFlex Plus với
TempControl b

PowerFlex Plus khu vực nấu ăn với
TempControl c

PowerFlex Plus khu vực nấu ăn với
Kiểm soát nhiệt độ

Bếp có 3 vùng nấu. Toàn bộ bề mặt bếp, bao gồm
tất cả các vùng nấu, có thể được chia thành các
vùng nấu riêng biệt
vùng.

Bạn có thể sử dụng tối đa 5 dụng cụ nấu ăn cùng
lúc: 2 dụng cụ bên trái, 2 dụng cụ bên phải và 1
dụng cụ ở khu vực nấu ăn trung tâm.

Nếu sử dụng 2 dụng cụ nấu ăn ở vùng nấu bên trái
hoặc bên phải, màn hình cảm ứng sẽ hiển thị thông
tin về từng dụng cụ.

Nếu cần thiết, dụng cụ nấu nướng có thể phủ
kín nhiều vùng nấu cùng một lúc.

Để biết thêm thông tin về khu vực nấu ăn và các
tùy chọn kết hợp, hãy xem “Hoạt động - Vị trí
đặt dụng cụ nấu”.

Tiếng ồn

Những tiếng động sau đây có thể phát ra từ đồ nấu, tùy thuộc vào chất liệu và cách chế tạo của đồ nấu:

Tiếng vo ve ở mức công suất cao hơn. Tiếng vo ve này sẽ giảm hoặc ngừng hẳn khi mức công suất giảm.

Nếu đồ nấu nư ớng đư ợc làm từ nhiều lớp vật liệu khác nhau (ví dụ như lớp đế kẹp), nó có thể phát ra tiếng kêu lách tách.

Bạn có thể nghe thấy tiếng kêu tách tách từ các công tắc điện tử, đặc biệt là ở mức công suất thấp.

Tiếng vo ve khi quạt làm mát bật. Bật để bảo vệ mô-đun điện tử khi bếp đư ợc sử dụng nhiều. Quạt có thể tiếp tục chạy sau khi thiết bị đã tắt.

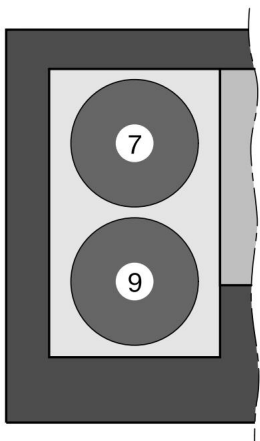
Nó hoạt động như thế nào

Quản lý điện năng Bếp có

tổng mức tiêu thụ điện năng tối đa được phép, không được vượt quá vì lý do an toàn.

Nếu bạn sử dụng 2 dụng cụ nấu ăn ở vùng nấu bên trái hoặc bên phải cùng lúc, mức công suất sẽ được điều chỉnh để tổng công suất đầu ra không vượt quá.

Ví dụ:



nếu chọn mức công suất 9 cho dụng cụ nấu phía trước bên trái, mức công suất tối đa có sẵn cho dụng cụ nấu phía sau bên trái sẽ là mức công suất 7.

Tổng công suất đầu ra là 10.800 W được thiết lập tại nhà máy. Tổng công suất đầu ra có thể giảm xuống còn 7200 W (xem "Cài đặt - Tổng quan về cài đặt").

Việc giảm tổng công suất đầu ra xuống còn 7200 W sẽ có tác dụng sau: -

Không thể chọn mức công suất cao cho dụng cụ nấu rất lớn.

- Nếu bạn sử dụng 2 dụng cụ nấu ăn ở vùng nấu bên trái hoặc bên phải cùng lúc, chỉ có thể sử dụng chức năng Thủ công 1-9 .

Đồ nấu nư ớng phù hợp

- Đồ nấu bằng thép không gỉ có đế từ tính
- Đồ nấu bằng thép tráng men
- Gang

Xin lưu ý rằng đặc tính của đế dụng cụ nấu có thể ảnh hưởng đến độ đều của thức ăn khi nóng lên (ví dụ khi làm bánh kếp). Đế của chảo phải có khả năng phân phối nhiệt đều. Dụng cụ nấu có đế làm từ vật liệu nhiều lớp (lớp sandwich hoặc lớp đế đóng gói) là lý tưởng trong trường hợp này.

Vật liệu đế chảo và vị trí của chảo trên bếp ảnh hưởng đến công suất của cuộn dây cảm ứng. Điều này có thể ảnh hưởng đến cách nấu ăn.

Chảo không phù hợp. - Chảo

thép không gỉ không có đế từ

- chảo nhôm hoặc đồng - nồi và chảo bằng thủy tinh, gốm hoặc đất nung

Kiểm tra chảo Để

kiểm tra xem chảo có tương thích với bếp từ hay không, hãy giữ một nam châm vào đáy chảo. Nếu nam châm dính, chảo từ tính phù hợp.

Không có đồ nấu nư ớng/đồ nấu nư ớng không phù hợp hiển thị - - -

nhấp nháy trên màn hình cảm ứng nếu:

- Vùng nấu đư ợc bật khi không có dụng cụ nấu hoặc dụng cụ nấu không phù hợp (để không có từ tính)

- Đư ờng kính đáy nồi quá nhỏ

- Dụng cụ nấu đư ợc lấy ra khỏi vùng nấu khi bếp đư ợc bật

- Đồ nấu nư ớng không đư ợc đặt ở vị trí phù hợp thẳng đứng

Nếu không có dụng cụ nấu nư ớng hoặc dụng cụ nấu nư ớng không phù hợp đư ợc đặt trên vùng nấu, vùng nấu sẽ tự động tắt sau 1 phút.

Sử dụng vùng nấu Đặt một vật

dụng nấu ăn phù hợp lên vùng nấu trong vòng 1 phút.

- - - tắt. Quá trình nấu tiếp tục với các

cài đặt đã chọn trước đó. Nếu bạn đang sử dụng một vật dụng nấu ăn và/hoặc thực phẩm khác, hãy sửa

đổi cài đặt.

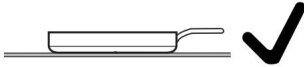
Không sử dụng vùng nấu Tắt vùng

nấu.

Chảo

Mẹo

- Chỉ sử dụng dụng cụ nấu ăn có bề mặt nhẵn. Để thô có thể làm xước kính gốm.
- Luôn nhắc dụng cụ nấu ăn lên để di chuyển. Điều này sẽ giúp tránh trầy xước. Nếu có bất kỳ vết xước nào xuất hiện do dụng cụ nấu ăn bị đẩy xung quanh, điều này sẽ không ảnh hưởng đến chức năng của bếp.
Những vết xước này là dấu hiệu sử dụng bình thường và không phải là lý do để khiếu nại.
- Xin lưu ý rằng dụng cụ nấu ăn có đường kính mét do nhà sản xuất đưa ra thường đề cập đến đường kính tối đa hoặc đường kính của vành trên. Đường kính của đế (thường nhỏ hơn) quan trọng hơn.



- Nếu có thể, hãy sử dụng đồ nấu có cạnh thẳng đứng. Nếu đồ nấu có cạnh góc cạnh, cảm ứng cũng tác động lên các cạnh của đồ nấu. Các cạnh của đồ nấu có thể bị đổi màu hoặc lớp phủ có thể bong ra.

- Nấu trong nồi và chảo có nắp đậy nếu có thể. Điều này ngăn nhiệt thoát ra ngoài không cần thiết.
- Nấu với càng ít nước càng tốt.
- Khi bạn đã mang chảo đến khi nước sôi, hãy chuyển sang mức công suất thấp hơn ngay khi có thể.
- Sử dụng nồi áp suất để giảm thời gian nấu.

Thiết lập phạm vi

Bếp đợc lập trình với 9 mức công suất tại nhà máy. Nếu bạn muốn tinh chỉnh một cài đặt, bạn có thể mở rộng phạm vi mức công suất lên 17 mức công suất (xem “Cài đặt”).

	Phạm vi thiết lập	
	Nhà máy thiết lập- (9 sức mạnh mức độ)	Cài đặt mở rộng điều (17 sức mạnh mức độ)
Bơ tan chảy Sôcôla tan chảy Hòa tan gelatin	1-2	1-2
Làm nóng một lượng nhỏ chất lỏng Giữ ấm thức ăn để dính Nấu cơm hoặc nấu cháo Rã đông rau củ đông lạnh trong khối	2-4	2-3
Làm nóng thức ăn dạng lỏng và bán rắn Trái cây hấp Khoai tây hầm (đồ nấu có nắp đậy)	4-6	3-5
Làm trứng ốp la hoặc trứng chiên nhẹ Nhẹ nhàng chiên thịt viên Hấp cá và rau Nấu bánh bao và đậu khô Rã đông và hâm nóng thực phẩm đông lạnh Làm đặc nư ớc sốt, ví dụ như Hollandaise	5-7	4-7
Chiên nhẹ cá, thịt viên, xúc xích, trứng chiên, bánh kếp (không làm mỡ quá nóng)	6-8	6-7
Nấu khoai tây chiên, bánh kếp, v.v.	7-8	7-8
Chiên, ví dụ như	9	8-9
khoai tây chiên Đun sôi một lượng lớn nư ớc Đun sôi Áp chảo một lượng lớn thịt	9-Tăng cứ ờng	8-Tăng cứ ờng

Những thiết lập này chỉ nên đợc coi là hướng dẫn. Công suất của cuộn cảm ứng sẽ thay đổi tùy thuộc vào kích thước và vật liệu của dụng cụ nấu. Vì lý do này, mức công suất có thể cần phải điều chỉnh một chút để phù hợp với dụng cụ nấu ăn của bạn. Khi bạn sử dụng bếp, bạn sẽ biết cài đặt nào phù hợp nhất với dụng cụ nấu ăn của bạn. Khi sử dụng dụng cụ nấu ăn mới mà bạn không quen thuộc với, đặt công suất ở mức thấp hơn mức đã chỉ định.

Sử dụng thiết bị Bếp gốm

này được trang bị cảm biến Bật/Tắt điện tử phản ứng với tiếp xúc ngón tay. Vì lý do an toàn, để bật thiết bị, cảm biến Bật/Tắt cần được chạm vào lâu hơn một chút so với các cảm biến khác.

Chỉ có biểu tượng Bật/Tắt được in là có thể nhìn thấy khi bếp đã tắt.

Màn hình cảm ứng sẽ sáng lên khi bạn bật bếp.

Bạn vận hành bếp thông qua màn hình cảm ứng bằng cách chạm vào tùy chọn menu bạn muốn.

Mỗi lần bạn chạm vào màn hình, một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra.

Mỗi khi bạn chạm vào một tùy chọn khả thi, các ký tự liên quan (tử và/hoặc biểu tượng) sẽ sáng lên màu cam.

Các từ ngữ để xác nhận bước vận hành được đánh dấu màu xanh lá cây (ví dụ: OK).

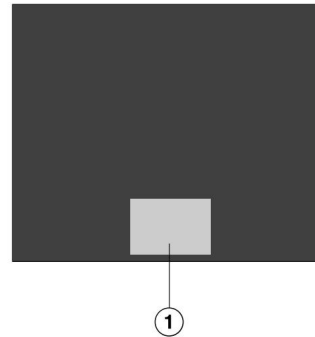
Sự cố do màn hình cảm ứng bị bẩn và/hoặc bị che phủ.

Nếu màn hình cảm ứng bị bẩn hoặc bị che phủ, điều này có thể khiến màn hình không phản ứng, không kích hoạt được chức năng hoặc thậm chí không đưa ra thông báo lỗi (xem "Tính năng an toàn - Tắt an toàn"). Đặt đồ nấu ăn nóng lên màn hình cảm ứng có thể làm hỏng bộ phận điện tử bên dưới.

Giữ màn hình cảm ứng sạch sẽ.

Không đặt vật gì lên màn hình cảm ứng.

Không đặt đồ nấu nóng lên màn hình cảm ứng.



một khu vực hiển thị cảm ứng

Hoạt động

Chọn tùy chọn menu Chạm vào

trở ờng hoặc giá trị bạn muốn hiển thị.

Hiển thị menu kéo xuống Chạm vào đư ờng

màu cam dọc theo cạnh trên của màn hình cảm ứng.

Chọn chức năng bạn muốn. Để

đóng menu kéo xuống, hãy kéo nó trở lại

đầu trang hoặc chạm vào một vùng màn hình nằm bên ngoài cửa sổ menu.

Cuộn Bạn có

thể cuộn sang trái hoặc phải.

Vuốt trên màn hình. Để thực hiện việc này,

Đặt ngón tay lên màn hình cảm ứng và vuốt theo hướng bạn muốn.

Thanh ở phía dư ới cho bạn biết bạn đang ở đâu trong menu hiện tại.

Thoát khỏi cấp độ menu

Chạm vào biểu tư ợng hoặc chạm vào

đư ờng dẫn menu ở phía trư ớc ký hiệu cuối cùng .

Những mục nhập đư ợc thực hiện trư ớc thời điểm này

mà chưa đư ợc xác nhận bằng OK sẽ không đư ợc

lư u.

Thay đổi cài đặt trong danh sách Cài

đặt hiện tại đư ợc tô sáng bằng màu cam.

Chạm vào cài đặt mong muốn.

Cài đặt hiện đã đư ợc lư u. Thao tác này sẽ đư a bạn trở lại menu trư ớc đó.

Nhận dạng chào Nhận

dạng chào cố định đư ợc kích hoạt theo tiêu chuẩn (xem "Cài đặt"). Khi bếp đư ợc bật và bạn đặt một vật dụng nấu ăn lên vùng nấu, màn hình hiển thị có liên quan sẽ tự động xuất hiện trên màn hình cảm ứng.

Nếu chức năng nhận diện chào bị tắt, bạn phải chạm vào vùng tư ợng ứng với vị trí của dụng cụ nấu trên màn hình cảm ứng để bật vùng đó.

Định vị đồ nấu nướng

Đặt dụng cụ nấu ăn như minh họa trên các số liệu về khu vực nấu ăn. Kết quả là:

- Đảm bảo phân phối nhiệt đều.
- Cảm biến TempControl phát hiện dụng cụ nấu phù hợp.

Nguy cơ cháy do quá nhiệt.

Quá nhiệt có thể xảy ra nếu cảm biến không thể hoạt động bình thường.

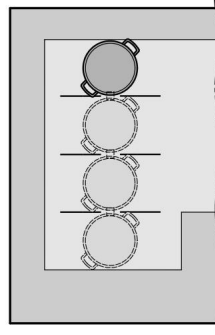
Đặt dụng cụ nấu ăn ở vị trí trung tâm một cảm biến.

Kích thước dụng cụ nấu tối thiểu

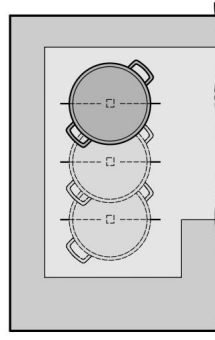
Tùy thuộc vào chức năng và cách nấu khu vực, đồ nấu nướng của bạn phải có đường kính đáy tối thiểu sau:

Nấu ăn khu vực	Thủ công	Kiểm soát nhiệt độ
Trái/phải	11cm	13cm
Ở giữa	11cm	16cm

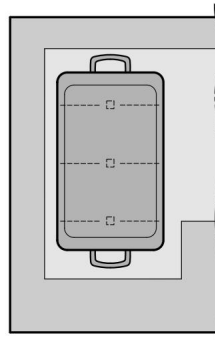
Khu vực nấu ăn bên trái và bên phải



Đồ nấu nướng có đường kính đáy nhỏ hơn hơn 13 cm.

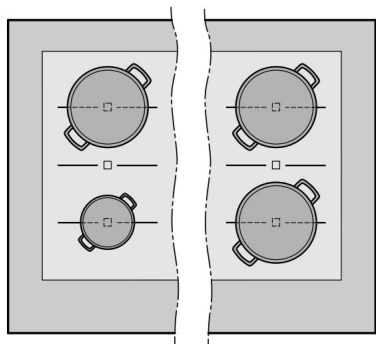


Đồ nấu nướng có đường kính đáy lớn hơn hơn 13 cm.



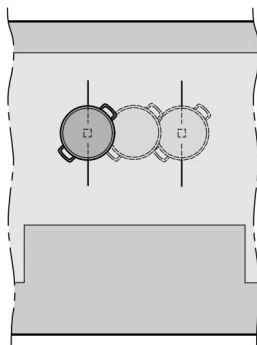
Đồ nấu nướng lớn hơn

Hoạt động

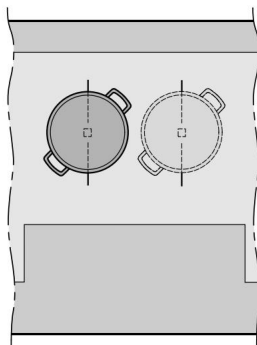


2 món đồ nấu nướng

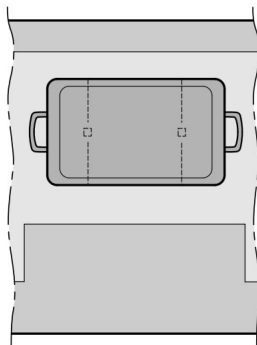
Khu vực nấu ăn ở giữa



Đồ nấu nướng có đường kính đáy nhỏ hơn 16 cm.



Đồ nấu nướng có đường kính đáy lớn hơn 16 cm.



Đồ nấu nướng có đường kính đáy lớn hơn 25 cm.

Nguy cơ hỏa hoạn do thực phẩm quá nóng.
Thức ăn không đư ợc trông coi có thể quá nóng và bắt lửa.
Không đư ợc để bếp không có ngư ời trông coi khi đang sử dụng.

Xin lưu ý rằng thời gian làm nóng trên bếp từ ngắn hơn nhiều so với bếp thông thường.

Bật bếp Chạm vào cảm biến .

Màn hình cảm ứng sẽ bật lên.

Nếu không có động thái nào tiếp theo, bếp sẽ tự động tắt sau 1 phút vì lý do an toàn.

Cài đặt mức công suất Đặt dụng cụ nấu vào vị trí cần thiết trên bếp.

Chọn Thủ công 1-9.

Chạm vào mức công suất cần thiết hoặc vuốt trên thanh.

Mức công suất đã chọn, phạm vi cài đặt và thời gian chạy sẽ đư ợc hiển thị.

Thời gian chạy cho biết vùng nấu đã đư ợc sử dụng trong bao lâu.

Nếu bạn vuốt qua màn hình hiển thị thời gian đang chạy, thời gian sẽ đư ợc thiết lập lại về 0.

Thay đổi mức công suất

Nếu bạn nấu nhiều dụng cụ nấu cùng lúc và màn hình bạn muốn không phải là màu cam, trư ớc tiên bạn phải chọn màn hình.

Chạm vào màn hình hiển thị chế độ nấu mong muốn để dùng.

Đặt mức công suất bạn muốn.

Tắt vùng nấu/bếp nấu

Tắt vùng nấu Chạm và giữ vùng nấu

trên màn hình cảm ứng cho đến khi vùng nấu tắt.

hoặc

Chạm vào vùng nấu trên màn hình cảm ứng. Đặt mức công

suất về 0.

hoặc

Chạm vào vùng nấu trên màn hình cảm ứng. Chạm vào biểu

tư ợng .

Tắt bếp Để tắt bếp và tắt

cả các vùng nấu, hãy chạm vào cảm biến .

Hoạt động

Chỉ báo nhiệt dư

Nếu vùng nấu vẫn còn nóng, đèn báo nhiệt còn lại của bếp sẽ sáng lên sau khi tắt.

Đèn báo nhiệt độ còn lại sẽ vẫn sáng cho đến khi vùng nấu đủ nguội để chạm vào.

Nguy cơ bỏng do nóng

bề mặt gốm.

Bề mặt gốm sẽ nóng sau

sử dụng.

Không chạm vào bề mặt gốm trong khi các chỉ báo nhiệt độ còn lại

TRÊN.

TempControl TempControl

theo dõi và kiểm soát nhiệt độ trong quá trình
chiên: - Mỡ không được quá nóng.

- Mức công suất không cần phải điều chỉnh thủ công.
- Không cần phải lật thức ăn đang chiên thư ờng xuyên.

Đặt dụng cụ nấu ăn ở chính giữa cảm biến.

TempControl không thích hợp để chiên ngập dầu và luộc.

Chỉ sử dụng chức năng này để chiên thông thư ờng.

Ghi chú về sử dụng

- Nhiệt độ có thể cài đặt từ 140 đến 230 °C.
- Dụng cụ nấu phải khô ráo khi đặt lên bếp.
- Không sử dụng dầu khi dầu đã nóng, có màu hoặc đục, hoặc dầu có chứa các hạt thức ăn.
- Chỉ đặt thức ăn vào nồi nấu khi có tín hiệu âm thanh. Nếu phát hiện bất kỳ sự bất thư ờng nào, thiết bị có thể không tiếp tục làm nóng.
- Không thêm dầu nữa sau khi quá trình làm nóng trư ớc đã bắt đầu.
- Không di chuyển dụng cụ nấu sang vị trí khác sau khi quá trình làm nóng trư ớc bắt đầu.

Hoạt động

Kích hoạt TempControl Đặt dụng cụ

nấu vào vị trí cần thiết trên bếp.

Đổ lượng dầu hoặc mỡ cần thiết vào dụng cụ nấu.

Chọn TempControl . Đặt

hiệu nhiệt độ.

Một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra khi đạt đến nhiệt độ cài đặt. Thời gian chạy sẽ tự động bắt đầu.

Đặt thực phẩm cần chiên vào nồi nấu.

đỏ đúng.

Tắt vùng nấu sau khi sử dụng.

Thay đổi nhiệt độ

Nếu bạn nấu nhiều dụng cụ nấu cùng lúc và màn hình bạn muốn không phải là màu cam, trước tiên bạn phải chọn màn hình.

Chạm vào màn hình hiển thị chế độ nấu mong muốn

đỏ đúng.

Đặt nhiệt độ.

Biểu đồ nấu ăn TempControl Chi

liệt kê những thực phẩm không có chức năng trình hỗ trợ. Để biết danh sách đầy đủ các chức năng trình hỗ trợ, hãy xem "Hoạt động - Trợ lý".

Nhiệt độ đưa ra trong biểu đồ chỉ là hướng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn nhiệt độ thấp hơn lúc đầu. Bạn có thể nấu lâu hơn nếu cần. Bộ đếm thời gian chỉ bắt đầu khi đạt đến nhiệt độ đã cài đặt.

Đồ ăn	[°C]
Thịt đông lạnh, ví dụ như Cordon bleu	150-170
Chả giò đông lạnh	
Cá ngón tay đông lạnh	
Cá nguyên con	
Thịt nư ớng	
Rau củ trong bơ (nấm, tỏi)	
Schupfnudeln (mì khoai tây) trong bơ	
Bánh khoai tây	180-200
Thịt viên	
bánh ngô	
Langos (bánh mì dẹt Hungary)	
Bông ngô	
Món xào đông lạnh	
Hạt rang khô	
Caramen	200-220
Thịt thái lát	
Nấu ăn bằng chảo Áp	
chảo thịt để làm món hầm (ví dụ như món guly)	200-220
Áp chảo một lượng lớn thịt	

Nhiệt độ

Hoạt động

Cài đặt mức công suất - phạm vi cài đặt mở rộng

Chạm vào màn hình hiển thị số

ở giữa hai mức công suất.

Mức công suất đã chọn, phạm vi cài đặt và thời gian chạy sẽ được hiển thị.

Ví dụ: Nếu

bạn chạm vào màn hình hiển thị số giữa mức công suất 7 và 8, mức công suất 7.5 sẽ được chọn.

Thời gian chạy cho biết vùng nấu đã được sử dụng trong bao lâu.

Khu vực nấu PowerFlex Plus Trong khu vực nấu

PowerFlex Plus, tất cả các cuộn cảm ứng (xem "Cảm ứng - Cách thức hoạt động") được kết hợp vĩnh viễn. Nếu chức năng nhận dạng chảo được kích hoạt (xem "Cài đặt"), các vùng nấu sẽ tự động được chọn dựa trên kích thước của dụng cụ nấu được đặt trên bếp. Bạn cũng có thể chọn vùng nấu theo cách thủ công và thay đổi hình dạng và/hoặc kích thước.

Đặt dụng cụ nấu ở vị trí trung tâm trên vùng nấu PowerFlex Plus.

Cài đặt/thay đổi vùng nấu thủ công Chạm vào vùng

hình vuông trên màn hình cảm ứng của bếp.

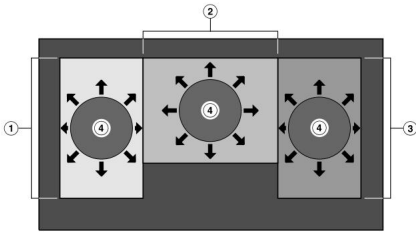
Khu vực được chọn sẽ được tô sáng màu cam. Di chuyển ngón tay trên màn hình cảm ứng để tăng hoặc giảm kích thước của khu vực được chọn.

Bạn không thể thay đổi hình dạng hoặc kích thước của vùng nấu đang được kích hoạt.

Chức năng tăng cường

Khi chức năng Booster được kích hoạt, công suất sẽ tăng lên để có thể đun nóng nhanh khối lượng lớn thực phẩm, ví dụ như khi đun sôi nước để nấu mì ống.

Sự gia tăng sức mạnh có hiệu lực trong tối đa 15 phút.



một khu vực nấu ăn PowerFlex Plus với TempControl b

PowerFlex Plus khu vực nấu ăn với TempControl c

PowerFlex Plus khu vực nấu ăn với TempControl d Bộ

đồ nấu ăn có chức năng Booster

Chức năng Booster có thể được sử dụng trên tối đa 3 loại dụng cụ nấu ăn cùng một lúc:

- Khi ở bên trái của bếp
- Một khi ở trung tâm
- Khi ở phía bên phải của bếp, nếu bạn kích

hoạt chức năng Booster, vùng nấu sẽ tự động trở về mức công suất 9 khi thời gian tăng cường kết thúc.

Trong khi Booster đang hoạt động, một phần năng lượng sẽ bị lấy đi từ các cuộn dây cảm ứng khác. Nếu một vật dụng nấu ăn khác đang được sử dụng ở cùng một phía của bếp, nó sẽ bị ảnh hưởng như sau: -

Mức năng lượng bị giảm.

- Không thể cài đặt mức công suất cao.

Không thể sử dụng đồng thời chức năng Booster và TempControl trên cùng một mặt bếp.

Cài đặt Quản lý nguồn (xem "Cảm ứng - Quản lý nguồn") ảnh hưởng đến chức năng Tăng cường.

Hoạt động

Kích hoạt chức năng

Booster Đặt dụng cụ nấu vào vị trí cần thiết trên bếp.

Chọn Thủ công 1-9.

Chạm vào biểu tượng B.

B, phạm vi cài đặt và thời gian chạy sẽ được hiển thị.

Thời gian chạy cho biết vùng nấu đã được sử dụng trong bao lâu.

Tắt Booster Chạm vào biểu

tượng .

hoặc

Đặt mức công suất khác.

Trợ lý Bếp của bạn

cung cấp hơn 20 chương trình hỗ trợ để giúp bạn nấu ăn và thực phẩm.

Đặt dụng cụ nấu ăn vào khu vực nấu ăn mà bạn muốn sử dụng.

Chọn Trợ lý . Chọn món

ăn/thức ăn bạn muốn.

Thông tin về thực phẩm hoặc món ăn bạn đã chọn sẽ hiển thị trên màn hình cảm ứng. Chọn Bắt đầu.

Một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra khi đạt đến nhiệt độ cài đặt. Thời gian chạy sẽ tự động bắt đầu. Không có tín hiệu âm thanh nào nữa sẽ phát ra.

Công thức này gợi ý thời gian nấu.

Mẹo: Bạn có thể cài đặt thời gian nấu theo phút hoặc thời gian tắt tự động (xem "Hẹn giờ") cho vùng nấu. Thực hiện theo hướng dẫn "Thông tin".

Tắt vùng nấu sau khi sử dụng.

Truy cập vào màn hình hiển thị thông tin

Bạn có thể truy cập thông tin liên quan đến quá trình nấu ăn hiện tại.

Chạm vào biểu tượng trên màn hình vùng nấu.

Chạm vào Bắt

đầu để đóng màn hình.

Hoạt động

Tổng quan về các chương trình hỗ trợ

Thời gian nấu được đưa ra trong biểu đồ chỉ là hướng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời gian ngắn hơn lúc đầu. Bạn có thể nấu lâu hơn nếu cần. Bộ đếm thời gian đếm chỉ bắt đầu khi đạt đến nhiệt độ đã đặt.

Đồ ăn	[°C]	[phút]
Món ăn kèm		
Khoai tây chiên	180-200	15-251
bánh mì nư ớng	200	4-6
Cá		
Phi lê cá thư ờng	180-200	5-15
Phi lê cá tẩm bột chiên	180-200	5-15
Tôm	180-200	2-4
Ấm thực Snap		
bánh mì nư ớng kiểu Pháp	180-200	6-10
Cà ri	200-210	10-202
Croque-monsieur (bánh mì nư ớng)	180-200	6-10
Các món xào	200	3-10
Trứng		
Trứng ốp la	160-180	3-6
Trứng chiên	160-180	5-10
Trứng rán	160	2-6
Thịt		
nư ớc sốt Bolognese	180-220	30-903
Thịt viên	160-180	10-20
Ngực gà áp chảo	180-220	10-20
Sò điệp	180-200	5-10
Thịt bò tái, dày 3 cm	200	5-7
Bít tết vừa, dày 3 cm	200	6-10
Bít tết chín kỹ, dày 3 cm	160	15-25
Xúc xích	180	5-15

Thịt xông khói	160-180	8-11
Sứ ớn cừu	180-220	5-10
Thịt heo thái miếng	180-200	6-10
Kẹo ngọt		
Bánh kép	160-180	4-8
Bánh xèo	200	2-3

Nhiệt độ, Thời gian

¹ Thời gian chiên được chỉ định áp dụng cho khoai tây luộc sơ.

Nếu khoai tây chưa được luộc sơ và đã được cắt thành khối vuông hoặc lát, thì quá trình chiên thời gian sẽ là 15-35 phút.

² Sau khi xào xong các nguyên liệu, thêm chất lỏng vào và đun sôi.

Thời gian nấu là thời gian sau khi chất lỏng sôi.

³ Sau khi xào xong các nguyên liệu, cho các nguyên liệu còn lại vào và đun sôi.

Thời gian nấu là thời gian sau khi các thành phần còn lại đã được đưa vào sự đun sôi.

Bạn phải bật bếp nếu muốn sử dụng bộ hẹn giờ.

Bộ hẹn giờ có thể được sử dụng cho 2 chức năng sau:

- Để cài đặt phút nhắc nhở
- Tự động tắt nhiệt cho một vật dụng nấu nướng

Bạn có thể sử dụng các chức năng cùng lúc.

Có thể thiết lập khoảng thời gian từ 1 phút (0:00:01) đến 9 giờ 59 phút 59 giây (9:59:59) .

Ít hơn phút

Cài đặt bộ nhắc phút Mở menu thả xuống. Chọn . 0:00:00

(giờ:phút:giây)

sẽ hiển thị trên màn hình cảm ứng. Chạm vào 0 (giờ) hoặc 00 (phút hoặc giây).

Cài đặt thời gian bạn muốn bằng cách sử dụng nút điều

khiển cảm biến - hoặc + .

Chạm vào OK để xác nhận.

Thay đổi thời lượng nhắc phút Chọn . Chạm vào giá trị bạn

muốn thay đổi. Đặt thời gian bạn muốn bằng cách sử dụng nút điều khiển cảm biến - hoặc + .

Chạm vào OK để xác nhận.

Xóa thời lượng nhắc nhở phút Chọn . Chọn

.

Chạm vào OK để xác nhận.

Tự động tắt

Bạn có thể cài đặt thời gian sau đó vùng nấu sẽ tự động tắt. Chức năng này có thể được sử dụng cho tất cả các vùng nấu cùng một lúc.

Nếu thời gian được lập trình dài hơn thời gian hoạt động tối đa được phép, vùng nấu sẽ bị tắt bằng chức năng tắt an toàn (xem "Tính năng an toàn - Tắt an toàn").

Cài đặt thời gian tắt Chọn mức

công suất hoặc nhiệt độ cho vùng nấu bạn cần.

Chọn . 00:00:00 (giờ:phút:giây) sẽ hiển thị trên màn

hình cảm ứng. Chạm vào 0 (giờ) hoặc 00 (phút hoặc giây). Cài đặt thời gian bạn

muốn bằng cách sử dụng nút điều khiển cảm biến - hoặc + .

Chạm vào OK để xác nhận.

Nếu bạn muốn cài đặt vùng nấu khác tự động tắt, hãy làm theo các bước tương tự như mô tả ở trên.

Thay đổi thời gian tắt Chọn .

Chạm vào giá

trị bạn muốn thay đổi. Đặt thời gian bạn muốn bằng cách sử dụng nút điều khiển cảm biến - hoặc + .

Chạm vào OK để xác nhận.

Xóa thời gian tắt Chọn . Chọn

.

Chạm vào OK để xác nhận.

Thời gian chạy sẽ không còn hiển thị nữa sau khi bạn xóa thời gian.

Chức năng bổ sung

Stop & Go Chức

năng này chỉ có thể sử dụng nếu chức năng Manual 1-9 đang được sử dụng cho tất cả các dụng cụ nấu. Khi Stop & Go được kích hoạt, tất cả các mức công suất sẽ giảm xuống còn 1. Không thể thay đổi mức công suất và cài đặt hẹn giờ; bếp chỉ có thể tắt. Thời gian nhắc phút, thời gian tắt và thời gian tăng cường đều bị dừng lại.

Khi chức năng này bị vô hiệu hóa, bếp sẽ chuyển về mức công suất được cài đặt trước đó và thời gian tiếp tục.

Kích hoạt/Hủy kích hoạt

Nếu chức năng này không được tắt trong vòng 30 phút, bếp sẽ tắt.

Mở menu thả xuống. Chạm vào biểu

tư ởng trong khoảng 1 giây.

Nhớ lại

Nếu bếp bị tắt do nhầm lẫn trong quá trình sử dụng, chức năng này có thể được sử dụng để thiết lập lại tất cả các cài đặt. Để chức năng này hoạt động, bếp phải được bật lại trong vòng 10 giây sau khi tắt. Bật lại bếp.

Chọn Có.

Bảo vệ lau chùi

Màn hình cảm ứng của bếp có thể bị khóa trong 20 giây để loại bỏ vết bẩn. Cảm biến

troll không bị khóa.

Kích hoạt

Mở menu thả xuống. Chạm vào biểu

tư ợng .

Thời gian đếm ngược bên dư ới biểu

tư ợng .

Hủy kích hoạt

Mở menu thả xuống. Chạm vào biểu

tư ợng .

Chế độ demo

Chức năng này cho phép trưng bày bếp tại phòng trưng bày mà không cần phải làm nóng.

Kích hoạt

Gọi menu cài đặt (xem "Cài đặt "). Chạm vào chế độ Demo |

Bật.

DEMO xuất hiện ở giữa màn hình cảm ứng.

Vô hiệu hóa

Gọi menu cài đặt (xem "Cài đặt "). Chạm vào Chế độ demo |

Tắt.

DEMO biến mất khỏi màn hình cảm ứng.

Hiển thị dữ liệu bếp Có thể

hiển thị tên model, số sê-ri và phiên bản phần mềm của bếp. Gọi menu cài đặt (xem "Cài đặt ").

Chạm vào phiên bản phần mềm.

Dữ liệu về bếp đư ợc hiển thị trên màn hình cảm ứng.

Tính năng an toàn

Khóa hệ thống Bếp

của bạn được trang bị khóa hệ thống để ngăn bếp bật nhầm. Khóa hệ thống chỉ có thể được kích hoạt khi tất cả các vùng nấu đã tắt.

Kích hoạt/hủy kích hoạt khóa hệ thống

Bật bếp.

Mở menu thả xuống. Chạm vào biểu tượng trong 3 giây.

Tắt an toàn

Màn hình cảm ứng đượ che phủ

Bếp của bạn sẽ tự động tắt nếu màn hình cảm ứng đượ bảo vệ lâu hơn hơn 10 giây, ví dụ, bằng ngón tay tiếp xúc, thức ăn sôi trào qua hoặc do vật thể như găng tay lò nư ớng hoặc khăn lau. Màn hình cảm ứng chỉ ra lỗi tín nhắn F6716 và tín hiệu âm thanh âm thanh.

Loại bỏ vật thể và/hoặc vệ sinh bếp và nhấn OK; bếp sẽ sẵn sàng để sử dụng lại.

Thời gian hoạt động quá mức

Chức năng ngắt an toàn đượ kích hoạt tự động nếu một vùng đượ làm nóng trong thời gian bất thường thời gian dài. Thời gian này phụ thuộc trên mức công suất đã chọn. Nếu nó có đã vư ợt quá, nhiệt độ tắt và đèn báo nhiệt độ còn lại sẽ xuất hiện. Có thể chọn mức công suất trong

cách thông thư ờng.

Mức công suất* Thời	gian hoạt động tối đa [giờ]
	9
1/1.	8
2/2. 3/3.	7
4/4.	6
5/5.	5
6/6.	4
7/7.	3
8/8.	2
9	1

* Các mức công suất có dấu chấm sau số chỉ khả dụng nếu phạm vi mức công suất đã đượ mở rộng (xem "Cài đặt phạm vi").

Bảo vệ quá nhiệt

Nếu đáy của dụng cụ nấu ăn quá nóng, mức công suất đượ tự động giảm xuống. Màn hình không thay đổi. mức năng lượng trở lại mức bình thường ờng sau khi đồ nấu đã nguội.

Cài đặt

Bạn có thể sử dụng menu Cài đặt để tùy chỉnh bếp nấu cho phù hợp với nhu cầu của mình.

Gọi Cài đặt

Không thể thay đổi cài đặt khi quá trình nấu đang diễn ra.

Bật bếp.

Mở menu thả xuống. Chọn Cài đặt

Thay đổi cài đặt Chọn tùy

chọn menu bạn muốn.

Cài đặt hiện tại được tô sáng màu vàng hoặc xanh.

Chọn tùy chọn bạn muốn. Chạm vào

OK để xác nhận.

Nếu bạn muốn giữ nguyên tùy chọn menu mà không thực hiện thay đổi, hãy chạm vào Cài đặt.

Tổng quan về cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Độ sáng màn hình	1-5
Ngôn ngữ	.../tiếng Đức/tiếng Anh/...
Nhận dạng chào vĩnh viễn	TRÊN*
	TẮT
Chức năng thu hồi	TRÊN*
	TẮT
Âm báo chuông	TRÊN*
	TẮT
Quản lý năng lượng	10.800W *
	7200W
Cài đặt nguồn điện	không có cấp độ trung gian (1, 2, 3, v.v.)*
	với các cấp độ trung gian (1, 1.5, 2, 2.5, 3, v.v.)
Khoảng thời gian	TRÊN*
	TẮT
Trợ lý	TRÊN*
	TẮT
Cài đặt mặc định của nhà máy	ĐÚNG
	KHÔNG
Phiên bản phần mềm	
Mật ong@nhà	Xem "Trước khi sử dụng lần đầu tiên - Thiết lập Miele@home và Thiết lập "Sống động"
Chế độ demo	TRÊN
	TẮT*

* Cài đặt gốc

Lưu ý cho các viện kiểm tra

Kiểm tra thực phẩm theo EN 60350-2

Có 9 mức công suất đư ợc lập trình sẵn tại nhà máy.

Để thử nghiệm theo tiêu chuẩn trên, hãy lập trình bếp ở mức công suất mở rộng.

Lưu ý an toàn khi vệ sinh và bảo

quản Nguy cơ bỏng do bề mặt nóng.

Tất cả các bộ phận của bếp có thể nóng sau khi sử dụng.

Tắt bếp.

Để bếp nguội trước khi vệ sinh.

Tất cả các bề mặt có thể bị đổi màu hoặc hư hỏng nếu sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp hoặc nếu chặn từ chất tẩy rửa phù hợp bị đun nóng trên bếp. Tất cả các bề mặt đều dễ bị trầy xước.

Để bề mặt bếp nguội trước khi vệ sinh bếp.

Loại bỏ ngay lập tức tất cả chặn chất tẩy rửa.

Không bao giờ sử dụng miếng bọt biển mài mòn hoặc chất tẩy rửa.

Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh bếp. Không sử dụng vật nhọn để vệ sinh.

Vệ sinh và chăm sóc

Khi nào cần vệ sinh

Vệ sinh bếp sau mỗi lần sử dụng.

Loại bỏ vết bẩn nhẹ

Làm sạch toàn bộ bề mặt gốm của

lau sạch bếp bằng khăn mềm ẩm và dung dịch nước cùng một ít nước rửa chén. Vui lòng làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất chất tẩy rửa.

Loại bỏ vết bẩn cứng đầu

bỏ bất kỳ vết bẩn thô nào bằng

vải ẩm và vết bẩn cứng đầu hơn bằng dụng cụ cạo phù hợp với kính.

Làm sạch bề mặt gốm thủy tinh bằng chất tẩy rửa gốm và thép không gỉ của Miele (xem "Phụ kiện tùy chọn - Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc") hoặc bằng chất tẩy rửa gốm thủy tinh độc quyền.

Vui lòng làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất chất tẩy rửa.

Kết thúc quá trình vệ sinh

Lau sạch toàn bộ cạnh chất tẩy rửa bằng khăn lau ẩm. Lau khô bề mặt gốm của bếp sau khi vệ sinh.

Chất tẩy rửa không phù hợp

Để tránh làm hỏng bề mặt thiết bị, không sử dụng:

- Chất tẩy rửa có chứa soda, kiềm, amoniac, axit hoặc clohua
- Chất tẩy vết bẩn và rỉ sét
- Chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ như chất tẩy rửa dạng bột và chất tẩy rửa dạng kem
- Chất tẩy rửa có chứa dung môi
- Chất tẩy rửa máy rửa chén
- Xịt chống dính cho lò nướng và lò vi sóng
- Bàn chải cứng, mài mòn
- Khối tẩy vết bẩn
- Miếng bọt biển

Nhiều trục trặc và lỗi có thể xảy ra trong quá trình vận hành hàng ngày có thể dễ dàng khắc phục. Bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc trong nhiều trường hợp, vì bạn không cần phải gọi đến Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.

Bạn có thể tìm thấy thông tin giúp bạn tự khắc phục lỗi tại www.miele.com/ser-vice.

Các bảng sau đây được thiết kế để giúp bạn tìm ra nguyên nhân gây ra sự cố hoặc lỗi và cách giải quyết.

Tín nhắn trên màn hình

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Màn hình cảm ứng hiển thị F6713 hoặc F6771 và bếp sẽ tự động tắt.	Đồ nấu rỗng đã được đun nóng. Chạm vào OK. Đợi cho đến khi đèn báo nhiệt độ còn lại tắt (xem "Vận hành - Đèn báo nhiệt độ còn lại"). Đảm bảo rằng bạn đã cho nguyên liệu vào dụng cụ nấu.
Màn hình cảm ứng hiển thị F6734 và bếp sẽ tự động tắt.	Đồ nấu nư ớng không được đặt đúng vị trí. Đặt đồ nấu nư ớng đúng vị trí (xem "Vận hành - Đặt đồ nấu nư ớng"). Chạm vào OK.
Màn hình cảm ứng hiển thị F6716 và bếp sẽ tự động tắt.	Màn hình cảm ứng bị che phủ, ví dụ do tiếp xúc ngón tay, thức ăn sôi trào hoặc vật thể. Lau sạch mọi vết bẩn và/hoặc loại bỏ vật thể (xem "Các tính năng an toàn - Tắt an toàn"). Chạm vào OK.
Màn hình cảm ứng hiển thị F6704 và bếp sẽ tự động tắt.	Các lỗ thông hơi dùng để làm mát bếp bị chặn. Loại bỏ bất kỳ thứ gì có thể chặn các lỗ thông hơi. Chạm vào OK.
Một thông báo không được liệt kê trong bảng này đang xuất hiện trên màn hình.	Có lỗi mô-đun điện tử. Ngắt nguồn điện của bếp trong khoảng 1 phút. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi nguồn điện đã được khôi phục, vui lòng liên hệ với Bộ phận Dịch vụ Khách hàng.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Hành vi bất ngờ

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc
phục - - - nhấp nháy trên màn hình.	<p>Không có dụng cụ nấu ăn trên khu vực nấu ăn hoặc dụng cụ nấu ăn không phù hợp.</p> <p>Sử dụng dụng cụ nấu ăn phù hợp (xem "Cảm ứng - Nấu ăn đồ dùng").</p> <p>Đồ nấu nướng không được đặt đúng vị trí. Đặt lại vị trí đồ nấu nướng.</p> <p>Có các vật dụng bằng kim loại như dao kéo trên khu vực nấu nướng. Loại bỏ mọi vật cản.</p>
Màn hình cảm ứng không phản ứng.	<p>Đầu ngón tay của bạn được che phủ.</p> <p>Chỉ chạm vào màn hình bằng ngón tay trần.</p> <p>Bảo vệ chống xóa đã được kích hoạt. Tắt bảo vệ chống xóa (xem "Chức năng bổ sung - Bảo vệ chống xóa").</p> <p>Bạn đã chạm vào màn hình trong khi cầm một vật dụng nấu ăn. Chỉ chạm vào màn hình khi cả hai tay của bạn miễn phí.</p> <p>Màn hình cảm ứng bị bẩn. Loại bỏ mọi vết bẩn.</p>
Các biểu tượng sẽ phản ứng khi chạm vào vùng lân cận.	Nút hoặc chất lỏng tích tụ trên màn hình cảm ứng. Làm khô màn hình cảm ứng.
Mức công suất sẽ tự động giảm xuống hoặc không thể tăng lên.	Sử dụng 2 dụng cụ nấu ăn trên cùng một vùng nấu cùng một lúc (xem "Bếp từ - Quản lý công suất").
Một vùng sẽ tự động tắt.	Đã vận hành quá lâu. Bật lại mức công suất (xem "Tắt an toàn" trong chú ý "Tính năng an toàn").
Có một khu vực không hoạt động theo cách thông thường ở mức công suất đã chọn.	<p>Cơ chế bảo vệ quá nhiệt đã được kích hoạt. Nếu đế của dụng cụ nấu quá nóng, nguồn điện</p> <p>mức độ tự động giảm. Màn hình không thay đổi. Mức công suất trở lại mức bình thường sau khi đồ nấu nguội.</p>

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Một vùng hoặc toàn bộ bếp tự động tắt-ally.	Cơ chế bảo vệ quá nhiệt đã được kích hoạt. Xem "Bảo vệ quá nhiệt" trong chương "Tính năng an toàn".

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Thời gian làm nóng lâu hơn bình thường.	Chảo không được đặt đúng vị trí. Đặt lại vị trí của chảo (xem “Vận hành”, “Đặt dụng cụ nấu ăn”.)
	Đáy chảo hoặc bề mặt gốm bị bẩn. Loại bỏ mọi vết bẩn.
	Bạn đã thêm nước, dầu hoặc thức ăn trong giai đoạn làm nóng. Không thêm bất cứ thứ gì trong giai đoạn làm nóng.
Trong các quá trình nấu và chiên tự động, có sự khác biệt nhỏ về thời gian nấu và độ vàng.	Đây không phải là lỗi. Vật liệu đáy chảo và vị trí của chảo trên bếp ảnh hưởng đến công suất của cuộn dây cảm ứng. Điều này lại ảnh hưởng đến cách nấu ăn.

Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Không thể bật bếp.	<p>Không có điện vào bếp. Kiểm tra xem cầu dao điện có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele (để biết định mức cầu chì tối thiểu, hãy xem bảng dữ liệu).</p> <p>Có thể có lỗi kỹ thuật. Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện để khoảng 1 phút. Để thực hiện việc này: - Ngắt cầu chì chính có liên quan hoặc vặn chặt hoàn toàn cầu chì dây mảnh, hoặc - Tắt ở thiết bị dòng điện dư</p> <p>Nếu bếp vẫn không bật sau khi cài đặt lại công tắc ngắt trong hộp cầu chì hoặc thiết bị bảo vệ dòng điện dư, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
Khu vực nấu ăn không nóng lên.	Khu vực nấu vẫn còn nóng từ quá trình nấu trước đó. Nó sẽ nóng lên khi khu vực nấu đã nguội đủ.
Có mùi và hơi bốc ra khi sử dụng thiết bị mới.	<p>Các thành phần kim loại có lớp phủ bảo vệ.</p> <p>Khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên, điều này gây ra mùi và có thể là cả hơi nước. Vật liệu làm nên cuộn cảm ứng cũng tỏa ra mùi trong vài giờ đầu tiên hoạt động. Với mỗi lần sử dụng tiếp theo, mùi sẽ giảm dần cho đến khi biến mất hoàn toàn. Mùi và bất kỳ hơi nước nào tỏa ra không chỉ ra lỗi kết nối hoặc thiết bị và chúng không gây nguy hiểm cho sức khỏe.</p>
Có thể nghe thấy tiếng ồn khi hoạt động sau khi thiết bị đã tắt.	Quạt làm mát sẽ chạy cho đến khi bếp nguội và sau đó tự động tắt.

Phụ kiện tùy chọn

Miele cung cấp đầy đủ các loại phụ kiện hữu ích cũng như các sản phẩm vệ sinh và bảo dưỡng cho các thiết bị Miele của bạn.

Những sản phẩm này có thể được đặt hàng thông qua Miele Webshop.

Bạn cũng có thể đặt hàng từ Miele (xem phần cuối của tập sách này để biết thông tin liên hệ) hoặc từ đại lý Miele của bạn.

Đồ nấu nư ớng

Miele cung cấp nhiều loại đồ nấu nư ớng.

Tất cả đều đư ợc tối ưu hóa cho các thiết bị Miele về mặt chức năng và kích thư ớc. Thông tin chi tiết đư ợc cung cấp trên trang web Miele.

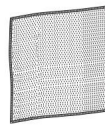
Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc

Nư ớc tẩy rửa bếp bằng gốm và thép không gỉ 250 ml



Loại bỏ vết bẩn nặng, cặn vôi và cặn nhôm

Vải sợi nhỏ



Loại bỏ dầu vân tay và vết bẩn nhẹ

Bạn có thể tìm thấy thông tin giúp bạn tự khắc phục lỗi và thông tin về phụ tùng thay thế của Miele tại www.miele.com/service.

Liên hệ khi có lỗi

Trong trường hợp có bất kỳ lỗi nào mà bạn không thể tự khắc phục, vui lòng liên hệ với đại lý Miele hoặc Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.

Bạn có thể đặt lịch gọi tới Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele trực tuyến tại www.miele.com/service.

Bạn có thể tìm thấy thông tin liên hệ của Bộ phận Dịch vụ Khách hàng Miele ở cuối tài liệu này.

Vui lòng trích dẫn mã số model và số sê-ri của thiết bị (Fabr./SN/ Nr.) khi liên hệ với Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele. Thông tin này có thể được tìm thấy trên bảng dữ liệu.

Xin lưu ý rằng các cuộc gọi điện thoại có thể được theo dõi và ghi âm cho mục đích đào tạo và phí gọi điện sẽ được áp dụng cho các lần đến bảo dưỡng khi vấn đề có thể được giải quyết theo mô tả trong tập sách này.

Bảo hành Đẻ

biết thông tin về chế độ bảo hành thiết bị cụ thể cho quốc gia của bạn, vui lòng liên hệ với Miele. Xem trang bìa sau để biết địa chỉ.

Ở Vương quốc Anh, thời hạn bảo hành thiết bị của bạn có hiệu lực trong 2 năm kể từ ngày mua.

Tuy nhiên, bạn phải kích hoạt bảo hiểm của mình bằng cách gọi đến số 0330 160 6640 hoặc đăng ký trực tuyến tại www.miele.co.uk.

Cài đặt

Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt Nguy

cơ hư hỏng do kết nối không đúng cách.

Lắp đặt không đúng cách có thể gây hư hỏng cho bếp.

Bếp nấu chỉ đợc lắp đặt bởi ngư ời có trình độ chuyên môn.

Nguy cơ bị điện giật từ điện áp lưới ới điện.

Kết nối không đúng với nguồn điện có thể gây ra điện giật.

Chỉ có thợ điện có trình độ mới đợc phép kết nối bếp với nguồn điện.

Thiệt hại do vật rơi.

Cẩn thận không làm hỏng bếp khi lắp tủ bếp treo tư ờng hoặc máy hút mùi phía trên bếp.

Lắp tủ tư ờng và máy hút mùi trư ớc bếp.

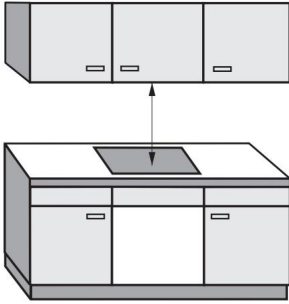
Lớp phủ veneer hoặc lớp phủ laminate của mặt bàn bếp (hoặc các tủ bếp liền kề) phải đợc xử lý bằng keo chịu nhiệt 100 °C không bị tan hoặc biến dạng. Bất kỳ khuôn sau nào cũng phải đợc làm bằng vật liệu chịu nhiệt. Không đợc lắp bếp nấu phía trên tủ lạnh, tủ

lạnh-tủ đông, tủ đông, máy rửa chén, máy giặt, máy giặt-sấy hoặc máy sấy quần áo. Sau khi lắp đặt, đảm bảo rằng không có thứ gì có thể tiếp xúc với cáp kết nối và cáp không bị cản trở. Cáp điện không đợc tiếp xúc với bất kỳ bộ phận bếp chuyển động nào (ví dụ như ngăn kéo) hoặc bị cản trở cơ học có thể làm hỏng

cáp. Tuân thủ cẩn thận các khoảng cách an toàn đợc liệt kê ở các trang sau.

Khoảng cách an toàn

Khoảng cách an toàn phía trên bếp nấu



Khoảng cách an toàn do nhà sản xuất máy hút mùi quy định phải được duy trì giữa bếp nấu và máy hút mùi phía trên.

Nếu các vật dễ cháy được lắp đặt phía trên bếp nấu (ví dụ: tủ, thanh đựng đồ dùng, v.v.), khoảng cách an toàn tối thiểu là Phải duy trì khoảng cách 500 mm.

Khi lắp đặt hai hoặc nhiều thiết bị có khoảng cách an toàn khác nhau bên dưới máy hút mùi, bạn nên tuân thủ khoảng cách an toàn lớn nhất được chỉ định.

Khoảng cách an toàn tối thiểu bên dưới bếp

Để đảm bảo thông gió đầy đủ cho bếp, phải giữ khoảng cách an toàn tối thiểu giữa mặt dưới của bếp và bất kỳ lò nung, kệ trung gian hoặc ngăn kéo nào.

Khoảng cách an toàn tối thiểu giữa mặt dưới của bếp và

- Mép trên của lò: ≥ 25 mm
- Mép trên của kệ trung gian: ≥ 25 mm
- Mép trên của ngăn kéo: ≥ 5 mm
- Đáy ngăn kéo: ≥ 75 mm

¹ Mặt dưới là mặt ngoài của bếp

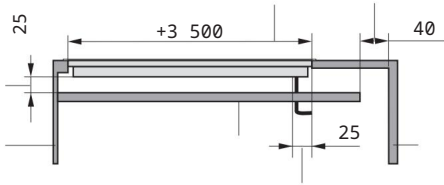
vỏ. Các mục khác được gắn ở phía dưới, chẳng hạn như hộp kết nối và miếng đệm, không được tính là điểm thấp nhất và không liên quan khi tính toán khoảng cách an toàn tối thiểu.

Cài đặt

Kệ trung gian

Không nhất thiết phải lắp một kệ trung gian bên dư ới bếp, như ng bạn có thể lắp một cái nếu muốn.

Nhìn từ bên hông



a Kệ trung gian b Tủ ờng

sau c Khoảng

cách an toàn tối thiểu giữa mép sau của kệ trung gian và tủ ờng sau để đảm bảo thông gió đầy đủ cho bếp nấu

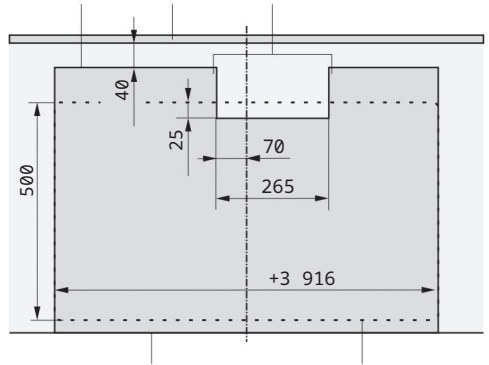
d Khoảng cách cắt mặt

bàn làm việc e Khoảng cách an toàn tối thiểu giữa đáy bếp và đỉnh kệ trung gian để đảm bảo thông gió đầy đủ cho bếp

f Mặt

trụ ớc g Đư ờng cắt để định tuyến cáp nguồn
Khoảng cách an toàn tối thiểu giữa mép sau của phần cắt mặt bàn và mép của phần cắt

Nhìn từ trên cao



a Kệ trung gian b

Tủ ờng sau d

Mặt bàn cắt f Mặt

trụ ớc g

Mặt cắt để định tuyến cáp nguồn

Khoảng cách an toàn tối thiểu giữa mép sau của phần cắt mặt bàn và mép của phần cắt

Khoảng cách an toàn đến hai bên và phía sau của thiết bị bị

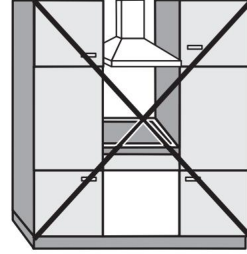
Nên lắp đặt bếp ở vị trí có nhiều không gian ở hai bên.

Khoảng cách tối thiểu được hiển thị bên dưới phải được duy trì giữa mặt sau của bếp và tủ cao hoặc tủ đứng.

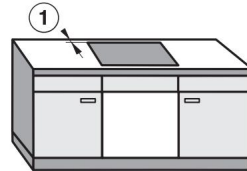
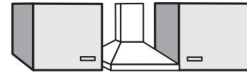
Khoảng cách tối thiểu, được hiển thị bên dưới phải được duy trì giữa một đơn vị cao hoặc một bức tủ đứng ở bên trái hoặc bên phải của bếp nấu với khoảng cách tối thiểu là 200 mm ở phía đối diện. Khoảng cách tối thiểu giữa mặt sau của phần cắt mặt bàn và cạnh sau của mặt bàn: 50 mm

Khoảng cách tối thiểu giữa phần cắt mặt bàn làm việc và tủ đứng hoặc khối cao bên phải : 50 mm.

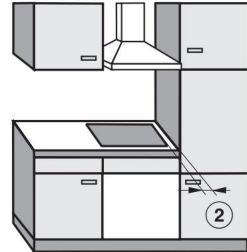
Khoảng cách tối thiểu giữa phần cắt mặt bàn làm việc và tủ đứng hoặc tủ cao ở bên trái : 50 mm.



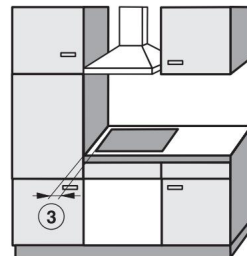
Không được phép



Rất khuyến khích



Không khuyến khích



Không khuyến khích

Cài đặt

Khoảng cách an toàn đến lớp ốp hốc Nếu

lắp đặt lớp ốp hốc, phải duy trì khoảng cách an toàn tối thiểu giữa phần cắt mặt bàn và lớp ốp, vì nhiệt độ cao có thể làm thay đổi hoặc làm hỏng những vật liệu này.

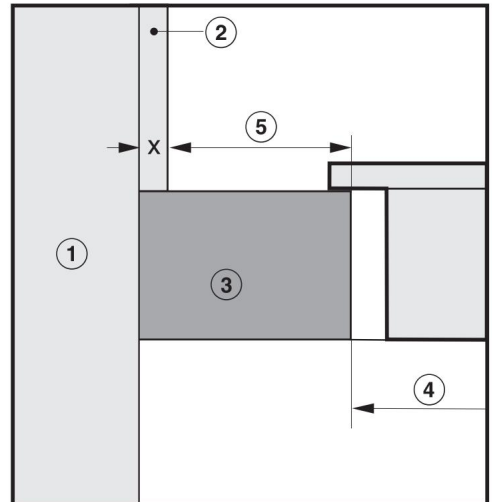
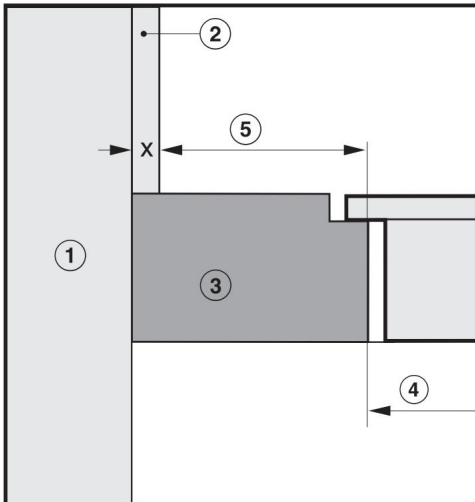
Nếu lớp ốp hốc bếp được làm từ vật liệu dễ cháy (ví dụ như gỗ), khoảng cách an toàn tối thiểu là 50 mm phải được duy trì giữa phần cắt mặt bàn làm việc và lớp ốp.

Nếu lớp ốp hốc bếp được làm từ vật liệu không cháy (ví dụ như kim loại, đá tự nhiên, gạch men), khoảng cách an toàn tối thiểu giữa phần cắt mặt bàn làm việc và lớp ốp sẽ là 50 mm trừ đi độ dày của lớp ốp.

Ví dụ: Tấm ốp hốc tư ờng dày 15 mm 50 mm -
15 mm = khoảng cách an toàn tối thiểu là 35 mm

Lắp đặt lắp âm

Lắp đặt bề mặt



a Xây dựng b

Kích thước ốp hốc x = độ dày của vật liệu ốp hốc c Mặt bàn làm việc d Đư ờng cắt mặt

bàn làm việc

e Khoảng cách an toàn

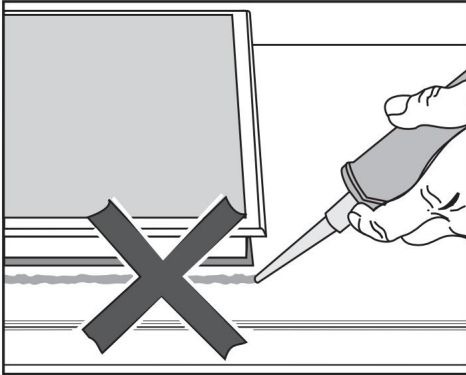
tối thiểu đến

vật liệu dễ cháy 50 mm vật liệu không

cháy 50 mm - kích thước x

Ghi chú lắp đặt - lắp trên bề mặt

Đệm kín giữa bếp nấu và mặt bếp



Thiệt hại do lắp sai

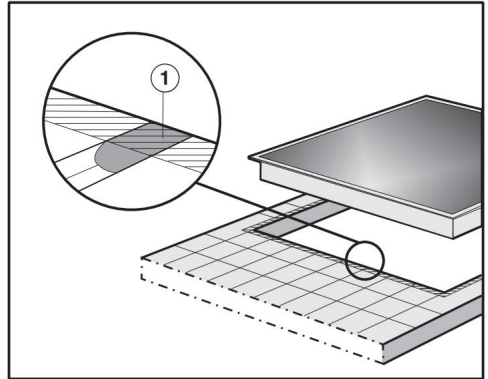
sự đình trệ.

Sử dụng chất trám kín dư ở bếp có thể làm hỏng bếp và mặt bếp nếu phải tháo bếp ra để bảo dưỡng.

Không sử dụng chất trám giữa mặt bếp và mặt bàn bếp.

Dải đệm kín bên dư ở mép bếp cung cấp độ kín cần thiết cho mặt bếp.

Mặt bàn lát gạch



Các dư ống vỉa và vùng gạch chéo bên dư ở khung bếp phải nhẵn và đều. Nếu không, bếp sẽ không khít với mặt bàn bếp và dải niêm phong bên dư ở bếp sẽ không tạo ra độ kín tốt giữa bếp và mặt bàn bếp.

Dải niêm phong

Tháo rời bếp để bảo dưỡng có thể làm hỏng dải đệm bên dư ở mép bếp.

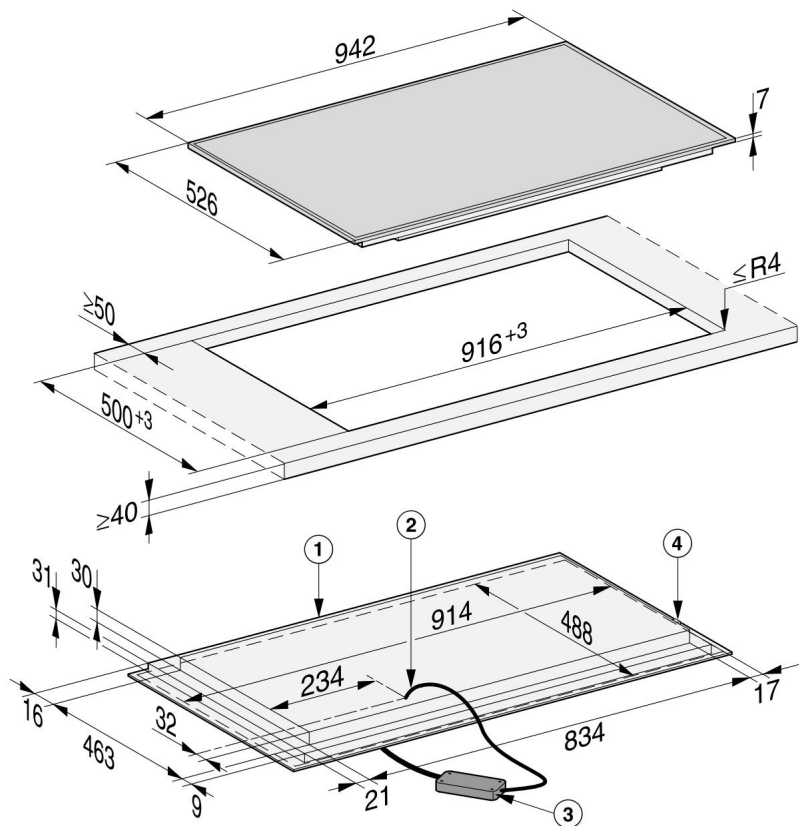
Luôn thay dải đệm kín trước khi lắp lại bếp.

Cài đặt

Kích thước lắp đặt - Lắp trên bề mặt

Tất cả các kích thước được tính bằng mm.

Kích thước lắp đặt - KM 7999 FR



a Mặt

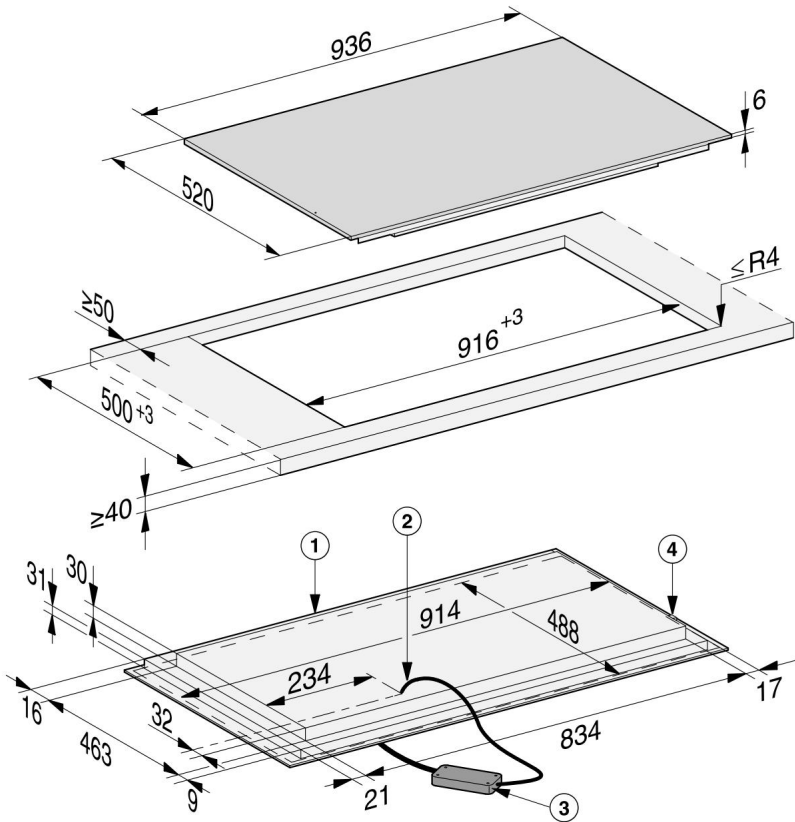
trư ớc b Cáp kết nối, L = 1070 mm c Hộp kết

nối nguồn điện với cáp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện và hộp kết nối nguồn điện L = 680 mm

d Kết nối WiFi Stick

Kích thước lắp đặt - KM 7999 FL



a Mặt

trư ớc b Cáp kết nối, L = 1070 mm c Hộp kết

nối nguồn điện với cáp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện và hộp kết nối nguồn điện L = 680 mm

d Kết nối WiFi Stick

Cài đặt

Lắp đặt bề mặt

Tạo phần cắt mặt bàn làm việc. Nhớ duy trì khoảng cách an toàn tối thiểu (xem “Lắp đặt - Khoảng cách an toàn”). Bịt kín mọi bề mặt cắt trên gỗ

mặt bàn làm việc có vecni đặc biệt, keo trám silicon-one hoặc nhựa để ngăn gỗ không bị phồng lên do độ ẩm xâm nhập. Keo trám phải chịu nhiệt.

Đảm bảo chất trám không tiếp xúc với mặt bàn bếp.

Dán dải niêm phong đi kèm dư ở mép bếp. Không dán dải niêm phong khi đang căng.

Cấp nguồn cho cáp kết nối nguồn điện xuống qua phần cắt trên bếp. Đặt bếp vào chính giữa phần cắt.

Khi thực hiện việc này, hãy đảm bảo rằng lớp đệm của thiết bị nằm ngang bằng với mặt bàn bếp ở mọi mặt. Điều này rất quan trọng để đảm bảo lớp đệm hiệu quả ở mọi mặt.

Không sử dụng bất kỳ chất bịt kín bổ sung nào (ví dụ như silicone) trên bếp.

Nếu miếng đệm không khít với mặt bàn ở các góc, có thể cắt cẩn thận bán kính góc ($\leq R4$) cho vừa bằng máy cưa lọng.

Kết nối bếp với nguồn điện.

Kiểm tra xem bếp có hoạt động không.

Ghi chú lắp đặt - lắp phẳng

Bếp âm chỉ phù hợp để lắp đặt trên đá tự nhiên (đá granit, đá cẩm thạch), gỗ nguyên khối và mặt bàn lát gạch. Một số mẫu cũng phù hợp để xây dựng thành mặt bàn bằng kính - những thứ này đư ợc đánh dấu bằng một cách thích hợp lưu ý trong "Cài đặt - Kích thước lắp đặt - lắp âm". Khi sử dụng mặt bàn làm từ bất kỳ vật liệu nào khác, vui lòng kiểm tra trước với mặt bàn làm việc nhà sản xuất cho biết sản phẩm này phù hợp để lắp đặt bếp âm.

Chiều rộng bên trong của bộ phận cơ sở bên dư ới thiết bị phải bằng ít nhất phải rộng bằng phần cắt mặt bàn làm việc bên trong (xem "Lắp đặt - Kích thước lắp đặt - lắp phẳng"), sao cho bếp nấu có thể dễ dàng tiếp cận từ bên dư ới sau khi lắp đặt và vỏ có thể đư ợc tháo ra để bảo trì. Nếu mặt dư ới của bếp không thể tiếp cận dễ dàng sau khi lắp đặt, bất kỳ chất trám nào đư ợc sử dụng phải đư ợc loại bỏ để cho phép bếp nấu đư ợc nhấc ra khỏi phần cắt ra nếu điều này là cần thiết.

Mặt bàn đá tự nhiên

Bếp đư ợc lắp trực tiếp vào phần khoét.

Mặt bàn bằng gỗ nguyên khối, mặt bàn lát gạch, mặt bàn kính

Bếp đư ợc cố định bên trong phần cắt với thanh gỗ. Các thanh gỗ phải

đư ợc cung cấp tại chỗ và không đi kèm với thiết bị.

Dải niêm phong

Tháo rời bếp để bảo dư ỡng có thể làm hỏng

dải niêm phong

bên dư ới mép bếp.

Luôn thay dải đệm kín trư ớc khi lắp lại

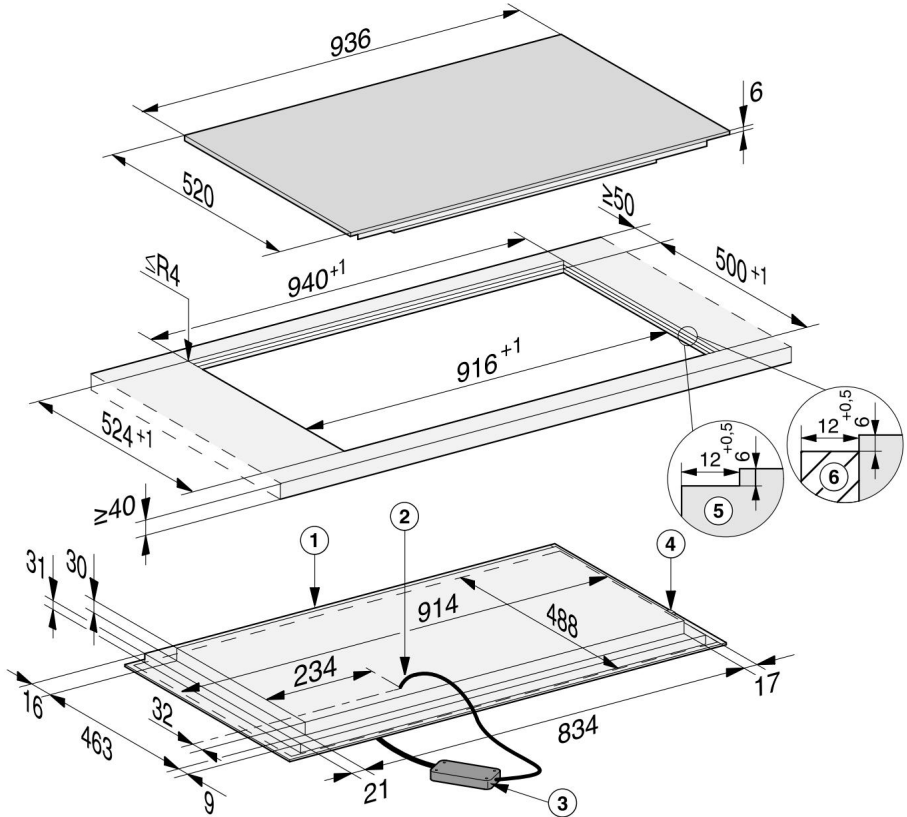
bếp.

Cài đặt

Kích thước lắp đặt - Lắp âm

Tất cả các kích thước đư ợc tính bằng mm.

Kích thước lắp đặt - KM 7999 FL



a Mặt

trư ợc b Cáp kết nối, L = 1070 mm c Hộp kết

nối nguồn điện với cáp kết nối nguồn điện

Cáp kết nối nguồn điện và hộp kết nối nguồn điện L = 680 mm

d Mặt bàn bằng đá tự nhiên, cắt theo bậc thang e

Thanh gỗ 12 mm (không cung cấp) f Kết nối WiFi

Lắp đặt lắp âm

Tạo phần cắt mặt bàn làm việc. Hãy nhớ duy trì khoảng cách an toàn tối thiểu (xem "Khoảng cách an toàn"). Mặt bàn làm việc bằng gỗ nguyên

khối, gạch và kính: Cố định khung gỗ cách mặt bàn 6 mm

cạnh trên của mặt bàn bếp (xem sơ đồ lắp đặt để biết "Lắp đặt lắp âm"). Dán dải niêm phong đi kèm bên

dư ở cạnh của bếp. Không dán dải niêm phong khi đang căng. Luôn cáp kết nối nguồn điện cho bếp xuống qua lỗ cắt trên mặt bàn bếp.

Đặt bếp vào giữa phần khoét.

Khoảng cách giữa bề mặt kính gốm và mặt bếp phải rộng ít nhất 2 mm. Điều này là cần thiết để có thể bịt kín mặt bếp.

Kết nối bếp với nguồn điện. Kiểm tra xem bếp có hoạt động không.

Bịt kín khoảng cách giữa bếp và mặt bàn làm việc dư ợc phủ keo silicone có khả năng chịu nhiệt ít nhất 160 °C.

Hư hỏng do chất trám không phù hợp.

Chất trám không phù hợp có thể làm hỏng đá tự nhiên.

Đối với mặt bàn bằng đá tự nhiên và gạch đá tự nhiên, chỉ sử dụng keo silicone dư ợc pha chế đặc biệt cho đá tự nhiên. Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Cài đặt

Kết nối điện

Nguy cơ hư hỏng do không đúng sự liên quan.

Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa trái phép có thể gây ra nguy hiểm đáng kể cho người sử dụng.

Miele không chịu trách nhiệm về thiệt hại hoặc hư hỏng tích do lắp đặt, bảo trì hoặc sửa chữa trái phép hoặc do hệ thống tiếp địa tại chỗ không đầy đủ hoặc bị lỗi (ví dụ như điện giật).

Bếp này phải được kết nối với nguồn điện bởi một thợ điện có trình độ.

Thợ điện phải quen thuộc và tuân thủ các quy định quốc gia và bất kỳ quy định bổ sung nào của nhà cung cấp điện địa phương (ví dụ:

BS 7671 tại Vương quốc Anh).

Sau khi lắp đặt, hãy đảm bảo rằng tất cả các thành phần điện đều được che chắn và người dùng không thể tiếp cận.

Tổng công suất định mức

Xem bảng dữ liệu

Dữ liệu kết nối

Dữ liệu kết nối được trích dẫn trên bảng dữ liệu.

Vui lòng đảm bảo chúng khớp với nguồn điện gia dụng.

Vui lòng xem sơ đồ đấu dây để biết cách kết nối.

(Lưu ý: Thiết bị này chỉ được cung cấp nguồn điện một pha ở Vương quốc Anh / Úc / New Zealand).

Thiết bị dòng điện dư

Để an toàn hơn, bạn nên bảo vệ thiết bị bằng thiết bị bảo vệ dòng điện dư (RCD) phù hợp có phạm vi ngắt là 30 mA.

CẢNH BÁO

THIẾT BỊ NÀY PHẢI

ĐẮT

Thiết bị ngắt kết nối Phải có

thể ngắt kết nối bếp nấu khỏi nguồn điện ở tất cả các cực bằng thiết bị ngắt kết nối. Khoảng cách tiếp xúc ít nhất là 3 mm phải được quan sát ở trạng thái tắt. Các thiết bị ngắt kết nối là thiết bị bảo vệ quá dòng và thiết bị bảo vệ dòng điện dư.

Ngắt kết nối với nguồn điện chính Kết nối

bếp nấu phải dễ dàng tiếp cận mọi lúc để có thể thực hiện dịch vụ chăm sóc khách hàng và sửa chữa.

Một số phương pháp kết nối không được phép sử dụng ở mọi vị trí lắp đặt.

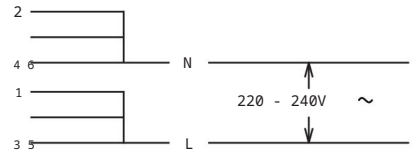
Đảm bảo tuân thủ các quy định quốc gia và bất kỳ quy định bổ sung nào do nhà cung cấp điện địa phương ban hành.

Sơ đồ đấu dây

2 2 0 - 2 4 0V ~

Vàng/Xanh lá cây ———— ⊕

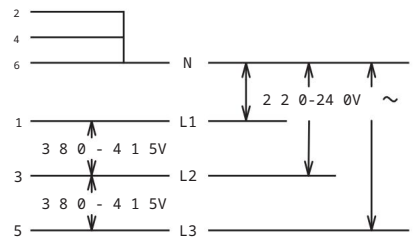
Vàng/Xanh lá, Vàng/Xanh lá



3 8 0 - 4 1 5 V 3 Không ~

Vàng/Xanh lá cây ———— ⊕

Vàng/Xanh lá, Vàng/Xanh lá



Phiếu dữ liệu sản phẩm

Các bảng dữ liệu sau đây áp dụng cho các mẫu đư ợc mô tả trong hư ớng dẫn vận hành này.

Thông tin về bếp điện gia dụng

Theo quy định (EU) số 66/2014

EM YÊU	
Tên/mã định danh của mẫu	KM7999
Số lư ợng vùng nấu và/hoặc khu vực nấu	
Đối với vùng nấu hình tròn: đư ờng kính của diện tích bề mặt hữu ích/vùng nấu Đối với các vùng nấu không tròn hoặc khu vực nấu: chiều dài và chiều rộng của diện tích bề mặt hữu ích cho mỗi lần nấu ăn bằng điện vùng hoặc khu vực	1. = 2. = 3. = 4. = 5. = 6. =
Tiêu thụ năng lư ợng trên mỗi vùng nấu hoặc diện tích tính theo kg (nấu ăn điện EC)	1. = 189,0Wh/kg 2. = 191,7Wh/kg 3. = 191,9Wh/kg
Tiêu thụ năng lư ợng cho bếp tính theo kg (Bếp điện EC)	190,9Wh/kg

Tuyên bố về sự phù hợp của EU

Miele tuyên bố rằng bếp từ gồm này tuân thủ Chỉ thị 2014/53/EU.

Toàn văn tuyên bố về sự phù hợp của EU có sẵn từ một trong các địa chỉ internet sau: - Sản phẩm, Tải

xuống từ

www.miele.ie

- Để biết dịch vụ, thông tin, hướng dẫn vận hành, v.v.: hãy truy cập <https://miele.co.uk/manuals> và nhập tên sản phẩm hoặc số sê-ri

Dải tần số của mô-đun WiFi	2,4000 GHz - 2,4835 GHz
----------------------------	----------------------------

Công suất truyền < 100 mW

tối đa của mô-đun WiFi

Tuyên bố về sự phù hợp của Vụ ơng quốc Anh

Miele tuyên bố rằng bếp từ gồm này tuân thủ Quy định về thiết bị vô tuyến điện của Vụ ơng quốc Anh năm 2017, đã sửa đổi.

Toàn văn tuyên bố về sự phù hợp của Vụ ơng quốc Anh có sẵn tại một trong các địa chỉ internet sau:

- Sản phẩm, Tải xuống từ www.miele.co.uk

- Để biết dịch vụ, thông tin, hướng dẫn vận hành, v.v.: hãy truy cập <https://miele.co.uk/manuals> và nhập tên sản phẩm hoặc số sê-ri

Dải tần số của mô-đun	2,4000 GHz - 2,4835
WiFi	GHz

Công suất truyền tối < 100 mW

đa của mô-đun WiFi

Tuyên bố tuân thủ này xác nhận sản phẩm Miele này hoàn toàn tuân thủ Quy định năm 2002 và Bảo mật sản phẩm và Cơ sở hạ tầng viễn thông (Yêu cầu bảo mật đối với các sản phẩm có thể kết nối có liên quan).

1) Thiết bị gia dụng - 2) Sản Bếp từ KM 7999

xuất bởi: Miele & Cie KG, Carl Miele Street

29, 33332 Gutersloh Đức Nhập khẩu bởi và điểm liên hệ: Miele

Company Ltd, Faircross, Marcham Road, Abingdon, Oxon, OX14 1TW Vụ ơng quốc Anh 3) Thời hạn hỗ trợ dự ợc xác định tại thời điểm cung cấp đầu tiên là

10 năm 4) Để báo cáo các lỗi hỏng và vấn đề an ninh mạng, vui lòng liên hệ:

psirt@miele.com 5) Chủ kỹ Tên: Paul Wright Chức vụ công ty: Trưởng phòng Quản lý kỹ thuật Ngày ký: 19 tháng

3 năm 2024 Nơi

ký: Abingdon, Oxfordshire

Vũ ớng quốc Anh

Miele Co. Ltd., Fairacres, Đứ ờng Marcham, Abingdon, Oxon, OX14 1TW

Đi ện tho ại: 0330 160 6600, Internet: www.miele.co.uk, E-mail: info@miele.co.uk

Úc Miele

Australia Pty. Ltd.
ACN 005 635 398 ABN 96
005 635 398 Tầng 4, 141
Đứ ờng Camberwell Hawthorn East, VIC
3123 Đ i ện tho ại: 1300 464 353 E-
mail: info@miele.com.au
Internet: www.miele.com.au

Công ty

TNHH Miele Ireland
2024 Đứ ờng Bianconi
Cơ sở kinh doanh Citywest Dublin 24
ĐT: (01) 461
07 10 Fax: (01) 461 07
97 E-mail: info@miele.ie
Internet: www.miele.ie

Nam Phi Miele

(Pty) Ltd.
63 Peter Place, Bryanston 2194 PO Box
69434, Bryanston 2021 Đ i ện tho ại: (011)
875 9000 Fax: (011) 875
9035 E-mail:
info@miele.co.za Internet:
www.miele.co.za

Trung Quốc đại l ục

Miele Electrical Appliances Co., Ltd.
1-3, Số 82 Đứ ờng Shi Men Yi, Tòa nhà Sapura
200040 Thứ ớng Hải,
Dutamas Số 1 Đ T: +86 21 6157
50480 Kuala Lumpur, Malaysia 3500 Đứ ờng Dutamas 1 Fax: +86 21 6157 3511
+603-6209-0288 Internet: E-mail: info@miele.cn Đ i ện tho ại:
www.miele.cn Fax: +603-6205-3768

Malaysia

Miele Sdn Bhd
Phòng 12-2, Tầng 12, Tầng
Kencana, Quận Tinh An, Dầu khí

Công ty TNHH

Thiết bị gia dụng Miele Thái Lan
BHIRAJ TOWER tại EmQuartier Tầng 43 Đ n
vị 4301-4303 689 Đứ ờng Sukhumvit
Quận Bắc Klongton Quận
Vadhana Bangkok 10110, Thái Lan

Hồng Kông, Trung Quốc

Miele (Hong Kong) Ltd.
41/F - 4101, Manhattan Place 23 Wang
Tai Road Kowloon Bay,
Hong Kong Đ T: (852) 2610 1025
Fax: (852) 3579 1404 E-mail:
customerservices@miele.com.hk
Trang
web: www.miele.hk

New Zealand Đứ ờng

- Dubai IRD 98 463 3941, 4mm Al Sheif Miele New Zealand Limited PO Box 114782
852 Freemans Bay, Auckland 1011 800-MIELE (64353)
3044 999 8 College Hill Fax. +971 4 3418

Các Tiểu Vũ ớng quốc Á Rập

Thống nhất Appliances Ltd.

Phòng trứ ng bày 1, Tòa nhà Eiffel 1

India

Miele India Pvt. Ltd.
Tầng 1, Copia Corporate Suites, Khu
thứ ớng mại 9, Đứ ờng Mathura, Jasola, New
Delhi - 110025 E-mail:
customercare@miele.in Trang web:
www.miele.in

Công ty TNHH

Miele Singapore
29 Vòng tròn truyền thông
#11-04 ALICE@Mediapolis Singapore
138565 Đ i ện tho ại: +65
6735 1191 Fax: +65 6735
1161 E-mail:
info@miele.com.sg Internet:
www.miele.sg

Nhà sản xuất: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Đứ c

KM 7999 Pháp, KM 7999 FL

một GB

M.-Số 11 345 792 / 00